PERSONAGGIO

NIKO ROMITO

«Ho sacrificato finora la mia vita per inseguire la perfezione sul lavoro»

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi

11

MENU

CIBO E CALICI

«Vi svelo i segreti per trovare l'alchimia dei sapori»

di **Mimi Thorisson**
foto di Oddur Thorisson

19

21.11.2018

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ

COOK

#03

ANNO 1 - N. 3

ACQUISTI

I LIBRI DI CUCINA PER L'INVERNO

Guida ragionata ai nuovi volumi da comprare

di
Isabella Fantigrossi

54

DIETA

PER LE DIFESE IMMUNITARIE

Baccalà con il daikon o crepes di ceci, come stare meglio in 7 giorni

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

35

QUALI VINI BERREMO?

Più alcolici e bio
Ecco come cambiamenti climatici e sensibilità ambientale stanno modificando i gusti nel bicchiere

di
Luciano Ferraro

6

PIATTO GENIALE

LA TORTA DOUBLE FACE DI RISO E ZUCCA

Dolce o salata, una ricetta per tutte le esigenze

di
Alessandra Avallone
illustrazione
di Felicita Sala

29

CORALIE BICKFORD-SMITH

*per il **Corriere della Sera***

Laureata in Typography all'università di Reading, lavora come illustratrice presso Penguin Books. Le sue copertine hanno vinto numerosi premi. Collabora con *The New York Times*, *Vogue* e *The Guardian*

IL SOMMARIO

L'EDITORIALE

di
Angela Frenda

Sarà questo autunno, che ci sta portando piano piano per mano verso un freddo pungente. Sarà la voglia di starsene accollati sul divano di casa a leggere un libro. Ma ci è sembrato quasi naturale dedicare il terzo numero di *Cook* al mondo del vino. Perché io, non so voi, soprattutto in questo periodo sperimento il grande piacere di un buon bicchiere di rosso o di bianco degustato con gli amici a cena. O per un aperitivo. E ogni volta, assaggiando nuove bottiglie, mi rendo conto che mi avvicino a un mondo che sta cambiando tanto e velocemente. Che sta crescendo economicamente e a livello di impatto sul sistema gastronomico. Di cui forse, soprattutto in Italia, si parla ancora troppo poco. È per questo che abbiamo chiesto a Luciano Ferraro, caporedattore centrale del *Corriere della Sera*, firma enoica del giornale e soprattutto uno dei massimi esperti del settore, di tracciare per noi un possibile scenario di quello che sarà (e che in parte già è) il vino che berremo nel prossimo futuro. Divisi tra il biologico (anche se in misura ancora minore rispetto ad altri campi) e il tentativo di trovare metodi di produzione compatibili con il cambiamento climatico in atto in questi anni. Il risultato è la nostra inchiesta del mese, in cui Ferraro spiega come i vini di domani, a causa del caldo, diventeranno inevitabilmente più zuccherini e alcolici. La sfida, per i produttori, è allora quella di provare a salvaguardare la complessità degli stili enologici

IL BICCHIERE CHE VERRÀ

attuali. La cover, dedicata a questo argomento, è dell'inglese **Coralie Brickford-Smith**, che non ringrazierò mai abbastanza per aver accettato questa sfida. Amiamo il suo lavoro di illustratrice e le sue cover di libri, per cui è famosa in tutto il mondo. Ma non solo. Suo è anche *The fox and the star*, storia illustrata per bambini ispirata a William Blake uscita in Italia con il titolo di *La volpe e la stella* (Salani). La sua bottiglia stilizzata, disegnata apposta per *Cook*, ci accompagnerà, dunque, verso il vino che verrà. E poi, non potevamo che chiedere a **Mimi e Oddur Thorisson**, food writer di origine franco-cinese lei e fotografo islandese lui, da anni di stanza nel Médoc con la numerosa famiglia, di creare, raccontare e fotografare per noi un menù che ruotasse intorno al vino. Loro, grandi appassionati di rossi corposi e di cucina francese, si sono prestati splendidamente al gioco, e ne è venuto fuori un menu davvero unico. Con petti d'anatra caramellati al miele e all'aceto balsamico, per esempio, bignè al formaggio o la garbure d'autunno, zuppa tradizionale francese con carne e verdure di stagione, come verza, patate e cipolle. E poi in questo numero troverete, come ogni mese, la ricetta geniale di **Alessandra Avallone**. E il lievitato e il dolce healthy, rispettivamente di **Manuela Conti** e **Irene Berni**. Infine provate, se non lo avete ancora fatto, le pere sciroppate cucinate come si usa nel Médoc. L'aroma di vaniglia, cannella e anice stellata vi accompagnerà a lungo.

CORALIE BICKFORD-SMITH

Inglese, laureata in Tipografia e comunicazione grafica all'università di Reading, oltre ai disegni per Penguin Books e per i grandi media internazionali ha anche scritto e illustrato due libri

ALESSANDRA AVALLONE

Milanese, laureata in Agraria, appassionata di erbe e spezie, è tra le prime food stylist e home economist italiane. Le sue ricette testate fino all'ultimo passaggio compaiono in oltre 20 libri

IRENE BERNI

Food writer e fotografa, classe 1977, fiorentina, dal 2007 gestisce il bed&breakfast Valdirose in cui, oltre ad accogliere gli ospiti, organizza corsi di cucina e allestimento della tavola. È specializzata in dolci e colazioni

MIMI E ODDUR THORISSON

Lei è un'ex modella franco-cinese ora food writer di successo, con il blog *Manger* e diversi libri di cucina. Lui, fotografo islandese, lavora con le più grandi riviste internazionali. Vivono nel Médoc con sei figli

MANUELA CONTI

Brianzola, laurea in Scienze ambientali, mamma, cuoca e contadina per passione, vive con il marito e i tre figli in campagna dove sviluppa ricette (soprattutto di lievitati) per il suo blog *Con le mani in pasta*

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA
MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE 2018
ANNO 1 - NUMERO 3

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI
BEPPE SEVERGNINI (7 - Sette)

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Alessandra Dal Monte, Isabella Fantigrossi, Elisabetta Russo

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: BRUNO DELFINO

Progetto: redazione grafica a cura di MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Michela Colamussi, Silvia Marenghi e Filomena Capasso

L'INDICE DELLE RICETTE

Piatti preparati con l'aiuto di una buona bottiglia, per migliorare la salsa, la cottura, il sapore
Oppure semplici e salutari, in grado di rinforzare le nostre difese immunitarie
La lista completa delle pietanze presenti in questo numero,
insieme ai trucchi e ai consigli per ripeterle a casa

FOTO DI ODDUR THORISSON

CHE VINO BERREMO NEL FUTURO?

di **Luciano Ferraro**

Da temperature sempre più alte, in grado di minacciare la sopravvivenza stessa delle piante, nascono bottiglie zuccherine e alcoliche. Così, di fronte al clima che cambia, nel mondo si discute su come preservare i vitigni attuali e la complessità degli aromi. Intanto alcune cantine si attrezzano per produrre in luoghi prima impensabili, come il sud dell'Inghilterra, o con tecniche nuove tra viti resistenti e coltivazioni alternative

Maurizio Zanella, fondatore di Ca' del Bosco e Atlante che porta sulle spalle la (breve) storia della Franciacorta, a ottobre ha riunito tutti i figli e i nipoti dei vignaioli della sua zona. In cantina, prima di svelare la nuova macchina grande più di un campo da tennis che con i robot lava e asciuga l'uva — un investimento da 4 milioni di euro che migliora i vini — ha avvertito ragazze e ragazzi: «Qui cambia tutto, bisogna fare in fretta». Abituato da 40 anni al susseguirsi di stagioni simili a quelle descritte dai poemetti del Pascoli all'inizio del Novecento («Non ci fu piogge, non ci fu lo strino... E tutti d'oro sono i chicchi, e hanno il sole dentro, il sole che traspare»), ha visto negli ultimi due anni un mondo capovolto tra le vigne. «Viviamo tra gli estremi opposti — racconta —, la vendemmia 2017, tra gelate, grandine e bombe d'acqua, è stata disastrosa, con il 54% in meno di uva raccolta, record negativo dal Dopoguerra. Invece nel 2018 le temperature alte hanno fatto lievitare la produzione del 30% sulla media degli ultimi dieci anni. Le eccezioni che capitavano un paio di volte al secolo ora si susseguono. Ecco perché non bisogna più perdere tempo». Gli effetti del riscaldamento globale sul vino, che sembravano un presagio di sventure impossibili, esagerazione di malmostose Cassandre, ora sono diventati realtà. E l'industria mondiale delle viti si interroga sulla capacità di adattamento delle zone storiche, che dai tempi di Noè (dopo i 40 giorni del diluvio «cominciò a piantare una vigna e bevve del vino e si ubriacò») hanno dissetato, e qualche volta fatto barcollare, uomini e donne. L'Indiana Jones dei vitigni, il professor Attilio Scienza, è convinto che le viti italiane delle zone costiere migreranno all'interno, sulle colline alte. I vignaioli, assieme ai professionisti delle degustazioni, si tormentano chiedendosi se gli aromi e i gusti attuali dei vini, soprattutto quelli salva-bilanci, venduti e premiati anche all'estero, stiano mutando. O se nel prossimo futuro bisognerà aprire cantine in luoghi fino a poco tempo fa impensabili, come il sud dell'Inghilterra, dove sta già investendo qualche maison dello Champagne, sperando di trovare lo stesso clima del nord della Francia negli anni '70. «Se nelle terre storiche non ci saranno interventi rapidi, cambierà la mappa dei grandi vini», sostiene Elizabeth Wolkovich dell'università della British Columbia, in un reportage sugli effetti del global warming di Chico Harlan e Stefano Pitrelli, pubblicato da *Washington Post*. La prima mossa in Franciacorta è stata la diffusione di un nuovo vitigno, l'autoctono Erbamat, da affiancare a Pinot nero e Chardonnay: è più resistente ai colpi di maglio del clima, oltre che più identitario per questo angolo di Lombardia che l'artista Christo tramutò in luogo di miracolo collettivo, facendo camminare migliaia di persone sulle acque del lago d'Iseo. L'irrigazione delle piante, prima vietata per evitare di caricarle di troppi grappoli (meno sono, migliori sono), ora è consentita come «soccorso» anti siccità. E si attendono nuovi studi su viti con radici che catturino gocce d'acqua in profondità. «Non si può più aspettare a intervenire, come si sta già facendo in Borgogna e a Bordeaux — riflette Zanella —. Chi pensa che sia sufficiente diventare biologici sbaglia. Lo dico dalla Franciacorta, che è bio al 77%, mentre nella regione dello Champagne non si supera l'8». Dall'altra parte del lago di Garda, Olga Bussinello, direttrice del Consorzio della Valpolicella, quello della corsa all'oro dell'Amarone, guarda con apprensione le

Si torna al sistema della pergola: le foglie formano un tetto che protegge dal calore

vigne e nota che hanno scalato le colline amate da Hemingway. «Fino a 10 anni fa — spiega — si coltivava al massimo a quota 400 metri, ora si è saliti a 600. Si studiano nuovi cloni dei vitigni». E sta cambiando anche il modo di far crescere la vite. «Si torna al sistema della pergola veronese — dice Matilde Poggi, presidente dei Vignaioli indipendenti —, perché le foglie formano un tetto che protegge i grappoli dai colpi di calore». Alla guida della locomotiva Prosecco, che con 450 milioni di bottiglie traina l'export del vino italiano, c'è Stefano Zanette. Dirige una coop di 1.200 soci, con 3.000 dei 24.500 ettari di Glera, il vitigno che ha bisogno di temperature non troppo elevate per assicurare freschezza, bevibilità e grado

foto Stocksy

TRE COSE DA SAPERE

1

Secondo gli studiosi, i primi vini sarebbero nati nella cosiddetta mezzaluna fertile della Mesopotamia, sulle sponde del mar Nero. Le tracce più antiche scoperte oggi arrivano dalla Georgia e risalgono al 6.000 avanti Cristo, quasi tremila anni prima che si inventasse la ruota

2

Oggi si producono 800 litri di vino al secondo in oltre 60 Paesi del mondo. Tre, però, sono quelli che, assieme, producono la metà dei volumi complessivi: Italia, Francia e Spagna. I principali vitigni per ettari impiantati sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Airén, Tempranillo, Chardonnay, Syrah e Grenache

3

In un recente studio Gregory Jones, climatologo della Southern Oregon University negli Stati Uniti, afferma che in 50 anni la fascia geografica favorevole alla coltura della vite si è velocemente avvicinata di 180 chilometri ai due poli a causa del riscaldamento globale

alcolico contenuto, le chiavi della fortuna del Prosecco. Per limitare gli effetti del clima e dei venti così forti da sradicare interi boschi di abeti rossi (come è accaduto alla fine di ottobre dall'Altopiano di Asiago al Bellunese), Zanette ha fatto piantare, in almeno il 5% dei nuovi vigneti, barriere verdi: mega siepi di acacie, ciliegi, sambuchi e altri fusti resistenti: «Proteggono dalle raffiche e migliorano il microclima». Le incognite sul futuro (e sul gusto) del vino hanno provocato un susseguirsi di convegni e dibattiti sul riscaldamento globale. Tra allarmi (il climatologo Luca Mercalli: «Sta avvenendo qualcosa di mai visto da millenni») e foto choc, come quelle del ricercatore Diego Tomasi: foglie di vite ustionate dal sole, a

> **Chi vendemmiava a ottobre ora rientra dalle ferie a metà agosto per raccogliere l'uva**

causa delle temperature che in provincia di Treviso, in un anno, possono superare «per 13 volte i 35 gradi, mentre fino agli anni Novanta il fenomeno era raro». Così, da qualche tempo, chi vendemmiava ad ottobre ora torna dalle ferie a metà agosto per raccogliere l'uva. Anche negli Stati Uniti si cercano rimedi. Nelle valli Napa e Sonoma colpite da due anni da incendi devastanti, Randall Grahm, icona dei vignaioli californiani, ha fatto rotta su Santa Cruz, con nuove piante che resistono alle ondate di calore. «Il problema è mondiale — ha spiegato ad Adam Gopnik sul *New Yorker* -. La Borgogna potrebbe essere fottuta. Il Nord del Rodano è in parte fottuto. Il Sud del Rodano è fottuto». «Viti resistenti senza modifiche genetiche? Ne stiamo discutendo per tutta Italia», annuncia Riccardo Ricci Curbastro, il presidente di Federdoc che ha inserito nel suo vigneto piante Piwi, frutto di incroci per evitare le malattie favorite da piogge e umidità. Di fronte alla «minaccia esistenziale» dovuta al clima, come l'ha definita il produttore di Porto Symington, come si possono preservare gli stili? «Con le vendemmie precoci, e le uve che per il caldo diventano più zuccherine e i vini più alcolici — sostiene David Williams sul *Guardian* — i produttori hanno un dilemma: possono o raccogliere molto prima, sacrificando la complessità per livelli accettabili di alcol, o coltivare vini con forza alcolica imbevibile». All'ultima edizione del Merano WineFestival

LE 5 CANTINE IN PRIMA LINEA

CA' DEL BOSCO

La cantina della Franciacorta guidata da Maurizio Zanella ha investito 4 milioni di euro in un macchinario robotizzato che lava e asciuga le uve, migliorando i vini. E come altre case vinicole della zona ha piantato il vitigno autoctono Erbamat, da affiancare a Pinot nero e Chardonnay: è una varietà più resistente ai colpi di maglio del clima

BONNY DOON VINEYARD

Negli anni Settanta Randall Grahm è riuscito a ricreare la Borgogna in California: ora, con gli incendi e la siccità che affliggono la zona a causa dei cambiamenti climatici, nella sua azienda di Santa Cruz sta cercando di crescere una nuova varietà di piante più resistente alle ondate di calore

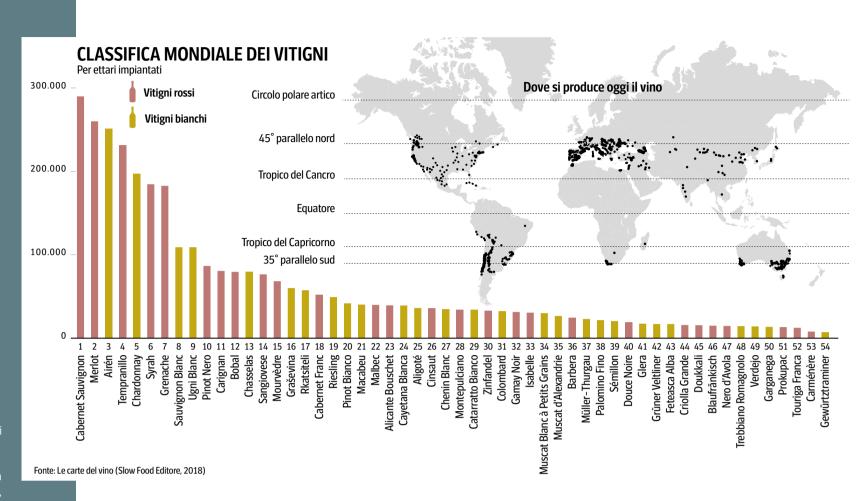
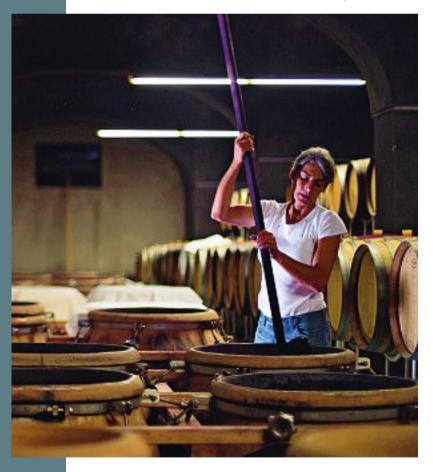
RICCI CURBASTRO

Sempre in Franciacorta il produttore Riccardo Ricci Curbastro ha piantato nei suoi vigneti piante Piwi, frutto di incroci che migliorano la resistenza a umidità e pioggia. In questa zona, infatti, si stanno verificando in tempi ravvicinati situazioni eccezionali (ondate di calore, bombe d'acqua, gelate) che prima si vedevano solo ogni tanto

FORADORI

Ma al di là dei nuovi vitigni resistenti e delle tecniche all'avanguardia c'è anche chi, per fronteggiare le sfide del presente, sceglie la naturalità: in Trentino la cantina Foradori, completamente biodinamica, usa le anfore di argilla per fermentare e invecchiare un terzo dei suoi vini: un modo per «far passare nel vino i sentori del terreno»

LA BIANCARA

A Montebello Vicentino Angiolino Maule produce vini naturali dal 1988. Le regole della casa? Niente interferenze chimiche né in vigna né in cantina, piccola produzione con vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, nessun additivo. Le uve così cresciute stanno dimostrando di essere molto resistenti

Sotto Elisabetta Foradori, alla guida dell'omonima azienda agricola in Trentino (la foto, di Guillaume Bodin, è tratta da *Wine Revolution* di Jane Anson, Guido Tommasi editore)

di Helmuth Köcher, è arrivata con la forza di un tuono la profezia di Lee Hannah, climatologo americano di Conservation International: «Le regioni vinicole più importanti del mondo, dal Cile alla Toscana, dalla Borgogna all'Australia, vedranno diminuire le aree coltivabili dal 25% al 73% entro il 2050». Il suo collega George Kaser, dell'università di Innsbruck, ha dato una flebile speranza: «Abbiamo ancora 11 anni per cambiare il clima, altrimenti sarà lui a cambiare noi». Messaggi terrorizzanti? «Un po' di panico non guasta, serve a far transitare dal senso del dovere sul rispetto dell'ambiente a quello del piacere. Ci salveranno i sentimenti, non le regole», riflette Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e produttore. Comunque pure il futuro del vino, secondo Joe Bastianich, anch'egli produttore, star tv e proprietario di ristoranti, «è legato a grandi scelte politiche, lo dico da americano preoccupato». «Nessun catastrofismo — frena Luigi Moio, vignaiolo e docente di Enologia a Napoli —. Non si è mai prodotto tanto vino buono come ora. E si continuerà a farlo. Grazie alle conoscenze scientifiche degli ultimi 150 anni. Il problema sarà per i vitigni internazionali precoci: Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah e altri. Per i nostri grandi rossi con vitigni autoctoni e tardivi si aprono opportunità straordinarie. E se la temperatura salirà ancora, abbiamo gli strumenti, viticoli ed enologici, per intervenire». Condivide il sommelier mondiale Luca Gardini: «Si continuerà a bere bene, l'importante è portare il vino italiano nel mondo». «Nel 2050 i rossi potrebbero essere più robusti, molto alcolici, più amari perché i tannini non matureranno bene. Vini così potrebbero piacere più agli asiatici che agli europei». Parole simili al vaticinio, 7 anni fa sul *Corriere*, del critico Francesco Arrigoni. Che già aveva evidenziato, dalla Val di Cembra all'Etna, «lo spostamento dei vigneti in zone più fresche e soprattutto a quote maggiori, dove la temperatura media è inferiore (ogni 100 metri di quota si perde quasi un grado di temperatura)». E soprattutto aveva descritto il vino che verrà, figlio delle ondate di calore: «Più pieno, corposo, alcolico, con più zuccheri e con acidità più basse. Fattori che non sempre contribuiscono a creare prodotti di grande eleganza». Il timore del clima impazzito potrebbe però portare a una nuova coscienza. Perché non cambiare stile di vita, con un'alimentazione più sana, riducendo l'impatto ambientale, evitando sprechi di energia e non pensare che anche un bicchiere ecologicamente corretto può fare la differenza? Centinaia di produttori nel mondo stanno convertendosi alla sostenibilità in cantina, smarcandosi (soprattutto i piccoli) dalle produzioni convenzionali. Jane Anson, critica del britannico *Decanter*, ha raccolto le loro vite in un libro, *Wine Revolution*. Storie di vignaioli (anche italiani, come Elisabetta Foradori, Angiolino Maule e Salvo Foti) che «riducono le emissioni, non usano pesticidi, piantano siepi per incoraggiare la biodiversità, usano vitigni autoctoni e, preservando la terra, donano vini per felicità condivise». Biologici, biodinamici, naturali. Oppure *orange wine*, «i bianchi fatti come i rossi», con le bucce che lentamente rilasciano colore (e non solo). Nuove frontiere per il domani del vino in un pianeta sempre più caldo.

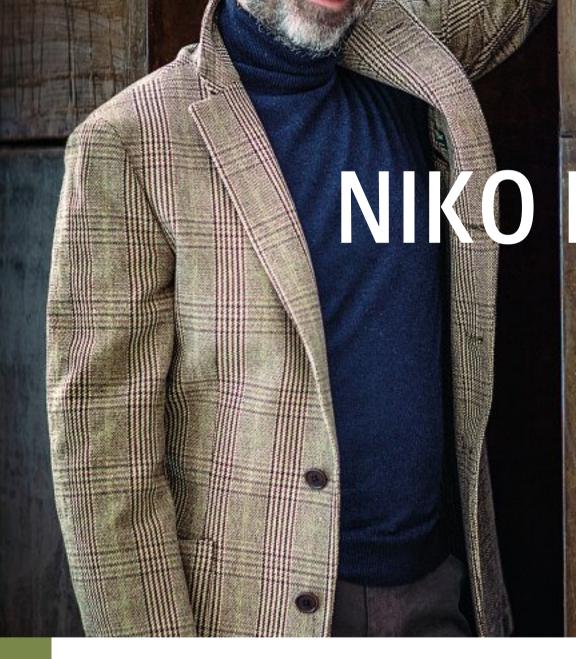
> **Nel 2050 i rossi potrebbero essere più robusti e amari (e piacere agli asiatici)**

IL PERSONAGGIO

Lo chef tristellato Michelin ha creato un sistema di ristoranti e un'Accademia di formazione per giovani cuochi che ogni anno seleziona 16 iscritti su 50 domande Partendo dall'Abruzzo: «Da montanaro sento sempre il bisogno di scalare una vetta. E sono uno scontento nato. Ma con la cucina riesco a esprimermi»

TRE COSE SU DI LUI

1 **GLI INIZI** Cuoco autodidatta, Niko Romito gestisce dal 2000 con la sorella Cristiana il ristorante «Reale» In soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin

2 **L'ACCADEMIA** A Casadonna, nell'ex monastero del '500 dove ha sede il «Reale», Romito ha aperto anche l'Accademia, una scuola di alta formazione nel settore della gastronomia

3 **NEL MONDO** Romito gestisce i ristoranti Spazio di Milano, Roma e Rivisondoli; lo street food Bomba a Milano e Assago; ALT a Castel di Sangro e le cucine Bulgari di Pechino, Dubai, Shanghai e Milano

NIKO ROMITO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi

Era il 1996 quando la squadra calcio del Castel di Sangro entrava in serie B. Qui, in questo paesino abruzzese di 6mila abitanti, se la ricordano ancora quella stagione. Fu una tale impresa che lo scrittore statunitense Joe McGinniss studiò la squadra (e la città) per un intero anno. Ne nacque un libro bellissimo: «Il Miracolo di Castel di Sangro: promozione e salvezza in serie B». Una storia, allora, di come tutto fosse possibile in questo posto dove, in un singolare mix, si mescolano da sempre grandi visioni, utopie e solidarietà diffusa. Elementi che, a voler ricostruire andando indietro nel tempo, si propongono anche per la nascita di Casadonna. Questo ex convento del '500 adagiato su prati dove i più coraggiosi sono tentati da passeggiate a piedi nudi. Dove il fiume scorre lento. Dove la montagna abbraccia ma non incombe. E dove un ex aspirante broker nel 2000 ha deciso di buttare alle ortiche (o forse no) i suoi studi in Economia e lanciarsi in un'altra impresa: creare un ristorante stellato da cuoco autodidatta. Ma per comprendere Niko Romito bisogna capire chi è nel suo io profondo: un montanaro. Lo è nella sua natura più intrinseca. Di poche parole. Di molti sguardi. E occhi che osservano quasi prendendo appunti. Il silenzio, d'altronde, è il suo compagno di avventura. Così come l'ironia. E la voglia instancabile di scalare una montagna che, ogni volta, lui stesso si pone davanti alzandone la vetta. Vive di obiettivi, questo abruzzese che ricerca ogni giorno una cucina essenziale. Lo capisci quando ti porta in giro sulla sua Panda verde e, contemplando il Casadonna, racconta: «Sai, è stata dura costruire quello che vedi ora. Ci sono stati momenti in cui pensavo che non ce l'avremmo fatta mai. Eravamo fuori con tantissimi investimenti e però tardavano ad arrivare altrettanti ricavi. La gente mi dava

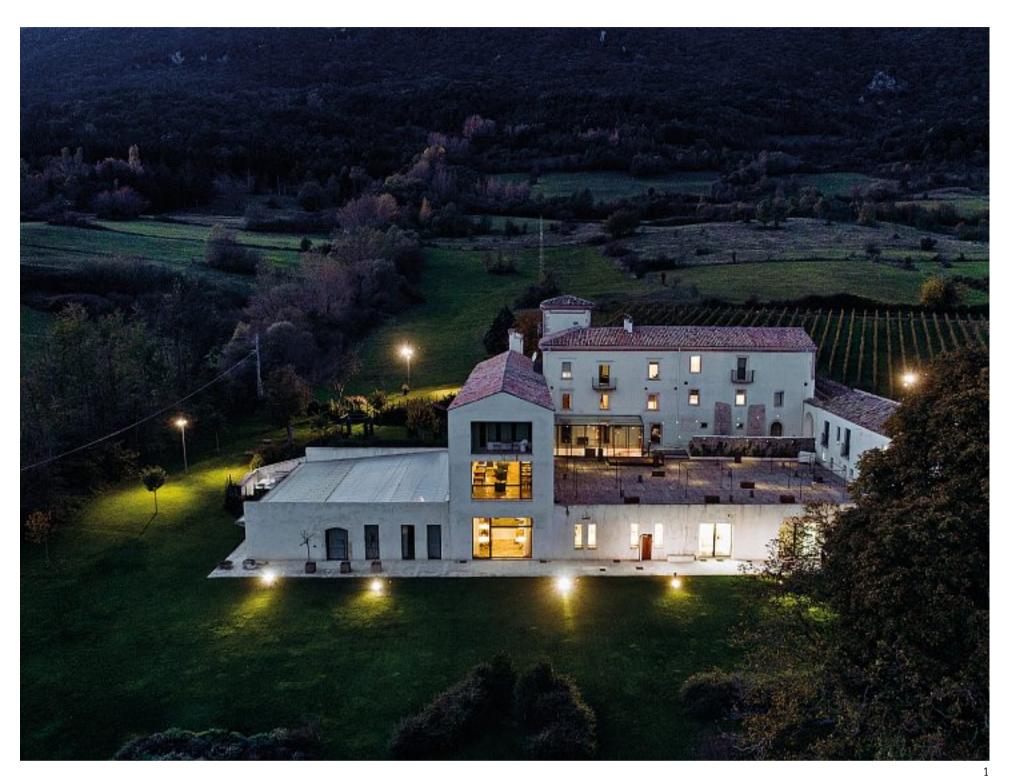
Ho spesso pensato di non farcela, ma ho sempre bisogno di avere nuove sfide

IL PERSONAGGIO

1

2

3

4

Non sono mai soddisfatto di quello che ho, mi sento sospeso tra la realtà e ciò che vorrei

del pazzo. Dicevano: quello si è montato la testa. Invece io sapevo perfettamente che cosa intendevo creare: volevo prendere in mano l'eredità di mio padre e costruire qualcosa che andasse oltre la sua genialità visionaria. Tenendo dentro formazione, territorio ed eccellenza. È per questo che da subito mi sono detto: devo avere anche una scuola di specializzazione». Oggi il mondo di Romito è più che altro un sistema, che in tanti finora hanno raccontato. Ma è solo venendo qui, entrando nelle stanze dell'Accademia, guardando i volti dei ragazzi, parlando con i dipendenti di questo microuniverso, che ti rendi conto che forse quegli studi in Economia non sono stati così inutili. Anzi, tutt'altro. C'è il ristorante «Reale» (3 stelle in 7 anni). C'è il resort Casadonna (9 camere che ha arredato in prima persona e che sono ascetiche e calde allo stesso tempo). E c'è l'Accademia, appunto, che è una scuola di alta formazione professionale adesso con 16 iscritti selezionati su oltre 50 richieste ogni anno. E che da poco ha ottenuto anche la possibilità di erogare il prestito d'onore agli allievi più meritevoli. Che poi lo restituiranno solo al termine, una volta trovato lavoro (cosa che oramai per quasi tutti i ragazzi della scuola avviene puntualmente). È un mondo che si autoalimenta, quello di Romito. E che si tiene insieme grazie a un collante speciale che è la passione.

Gli inizi

La storia di Romito chef comincia a Rivisondoli quando lui ha 25 anni, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta poi trattoria e poi ancora prima sede del «Reale». Dopo la morte improvvisa del papà, Antonio, nel 2011 decide di trasferire il ristorante al monastero di Casadonna, a Castel di Sangro. E con questo anche tutti i

5

7

1 Il complesso di Casadonna **2** Un ragazzo della brigata **3** L'insegna di «ALT», il nuovo bistrot **4** Gaia Giordano, executive chef dei ristoranti «Spazio Niko Romito» **5** Lo chef con la sorella Cristiana e la mamma Giovanna **6** Il cavolfiore **7** Stefano Chieregato, responsabile del laboratorio «Pane»

CAVOLFIORE GRATINATO

INGREDIENTI

2 cavolfiori
500 g rosmarino fresco
20 g olio extravergine d'oliva
20 g aceto di vino bianco
20 g vino bianco
3 g sale
2 g zucchero

PREPARAZIONE

Condite un cavolfiore crudo diviso a metà con olio, aceto, vino, sale e zucchero. Avvolgetelo nella carta stagnola e cuocetelo a 110°C al vapore per un'ora e mezza e lasciatelo nel frigorifero per tre giorni per intensificare il sapore. Frullate la metà con dell'acqua e riducetela in una glassa in un pentolino a fuoco vivace. Lasciate l'altra metà in frigo. Tostate il secondo cavolfiore con dell'olio, poi frullatelo a crema, da condire poi con sale e aceto. Passate nell'estrattore il rosmarino, lasciato a bagno per 2 ore. Riscaldate la metà rimasta in frigo, poi unite tutti gli elementi nel piatto. Terminate guarnendo con un filo d'olio aromatizzato all'aglio. (*T. Gal.*)

6

progetti ai quali dà vita piano piano. Che sono tanti. Spazio Roma, Spazio Milano e Spazio Rivisondoli. Bomba. I quattro ristoranti Bulgari. Intelligenza nutrizionale. Unforketable. Pane. Un elenco che svela anche una certa bulimia emotiva. Per sua stessa ammissione: «Ho bisogno sempre di avere una sfida davanti a me. Non sono mai soddisfatto di quel che ho. Vivo in eterna sospensione tra quel che è e quel che vorrei che fosse. Sono uno scontento nato, lo confesso... La cucina probabilmente è il mio modo di comunicare. Il mio modo di affermare: ecco chi sono. E poi, devo dire che dopo l'avventura di Casadonna sono cambiato anche io come individuo. Costruire questo luogo è stata un'esperienza umana. Non ce l'avrei mai fatta senza l'aiuto di tantissime persone. Che sono entrate, una dopo l'altra, nella mia vita. Perché qui all'inizio era tutto un cantiere. Non c'era nemmeno la strada. L'abbiamo asfaltata il giorno prima dell'apertura. Ho avuto un grande aiuto dagli abitanti, che hanno capito le potenzialità del progetto ancor prima che decollasse. E questo non è da tutti, credimi». Il perché questo chef sia diventato così famoso in poco tempo sta forse proprio nella sua personalità. Un mix di semplicità e cerebralità. Non a caso in 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Secondo gli addetti ai lavori perché ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

La famiglia

Ma è camminando nei corridoi di Casadonna che percepisci quanta cura si nasconda dietro questo progetto di vita. Nel quale un ruolo fondamentale è stato svolto dalla sua famiglia. Quelle tre donne che sostengono Niko sin da quando decise di lanciarsi nella prima "follia": la mamma Giovanna, insegnante di inglese in pensione, che ancora guarda questo ultimogenito (unico maschio) con la dolcezza dei primi giorni. E le due sorelle gemelle, Cristiana e Sabrina, entrambe coinvolte in un'avventura che alla fine si è rivelata vincente. Cristiana alter ego di Romito in sala al «Reale» e nella gestione quotidiana del resort. Sabrina impegnata su Spazio Roma. I collaboratori di sempre, cresciuti con lui. Come Gaia Giordano, anima di Spazio Milano, Roma e Rivisondoli. Poi, è chiaro, c'è la squadra. Fatta di ragazzi e ragazze, quasi sempre ex allievi della scuola di formazione, che lavorano ai diversi settori con una dedizione davvero rara. Li incontri, ci parli e capisci che qui, inseguendo una passione comune, hanno trovato la meta finale. E nel costruire il mondo dello chef hanno trovato anche il loro. L'ultima impresa del Don Chisciotte di Castel di Sangro si chiama «ALT». Una sorta di bar/stazione di servizio per automobilisti gourmet, adagiato sulla statale 17, quella che collega Foggia a L'Aquila. Qui è possibile mangiare a tutte le ore cose semplicissime e che però poi, una volta assaggiate, ti porti nel cuore. Come la bomba con maiale fondente. O la fetta di pane e cioccolato con assaggio di cognac alle pere. O i crostoni con le cime di rapa e la salsa di acciughe. La focaccia con burrata e alici... «ALT» è nato, come spesso accade nella storia gastronomica di Romito, da un ricordo difficile da dimenticare. Quello di quando suo papà Antonio, anche lui un visionario ante litteram, decise di trasformare la pasticceria di famiglia a Rivisondoli in un ristorante. Non entrava quasi più nessuno, tutti forse intimoriti dalla trasformazione. E allora Antonio ebbe il grande colpo di genio: pensò di aprire un angolo bar nel ristorante con su un cartello: «ALT, Fermatevi. Qui ci sono ancora le mie colazioni leggendarie». I clienti tornarono. Ed è inseguendo

IL PERSONAGGIO

8 Niko Romito nel salone di Casadonna, ex monastero del Cinquecento ristrutturato

quest'immagine che Romito ha aperto l'ultima creatura. Dove i lievitati soprattutto, sua grande passione, hanno un ruolo di primo piano. Ne sfornano in continuazione. Stefano e Andrea sono i due superesperti che sovrintendono alla panificazione. Giovanissimi ed entusiasti. Ti spiegano i segreti che si celano dietro queste fette di pane leggere e digeribili come poche. Composte da farine che stavano quasi scomparendo e che pure hanno fatto parte da sempre della nostra tradizione gastronomica: «Usiamo una mescola di Solina, Saragolla (due vecchie varietà di grano rispettivamente tenero e duro tipiche del centro sud) e farina di tipo 2 prodotta da un mulino che lavora molto bene. Queste farine hanno la caratteristica di non aggredire l'organismo in virtù del loro glutine più debole, sono ricche di nutrienti e insieme profumatissime». Niko Romito se ne sta in maglione blu a bere una birra seduto a uno dei tavolini di «ALT». Li ascolta soddisfatto. E quasi contempla la scena. «Sai, quando sono stanchissimo, stravolto dagli impegni, guardo i miei ragazzi e mi dico che non posso fermarmi. Mi sento responsabile per ognuno di loro. Siamo un gruppo di lavoro che marcia insieme per obiettivi ben precisi. Una piccola comunità. E io li ringrazio ogni giorno. Sempre». La luce della grande scritta al neon blu di «ALT» entra dalle vetrate. Il tempo scorre. La giornata sta per finire. E lo chef stellato però con la mente non si ferma. E mentre muove le mani in aria, quasi come a disegnare i pensieri, ti racconta quello che già vede nel suo futuro più immediato: «Adesso ho un'altra grande ossessione: il pollo fritto. Qui da "ALT" abbiamo studiato un sistema per cui ne prepariamo uno fantastico, che viene cucinato tutto intero in queste friggitrici speciali. Ma il mio sogno è poter creare in giro per il mondo dei posti dove produciamo questo pollo

INGREDIENTI

- **500 g** di farina 00
- **380 g** funghi porcini secchi
- **300 g** muscolo di manzo
- **250 g** timo
- **200 g** di mandorle dolci
- **200 g** di mandorle amare
- **200 g** di acqua
- **20 g** stecca di cannella
- **30 g** sedano
- **30 g** carote
- **30 g** cipolle
- **8** tuorli e **2** uova intere
- **q.b** peperoncino e sale

PREPARAZIONE

Per prima cosa lasciate a bagno in 200 grammi d'acqua le mandorle per almeno 12 ore. Trascorso il tempo necessario, congelatele. Fate bollire il muscolo per tre ore con sedano, carote, cipolla e cannella. Filtrate poi il brodo, riportatelo a bollore e aggiungete anche i funghi secchi lasciandoli in infusione, a fuoco spento, per 30 minuti. Trascorso il tempo necessario, eliminateli e mettete sul fuoco nuovamente il brodo aggiungendo timo, peperoncino e sale. Filtrate il tutto per l'ultima volta e lasciatelo da parte, senza farlo raffreddare. Amalgamate la farina con le uova fino a ottenere un impasto omogeneo, che farete riposare per un'ora in frigorifero coperto da pellicola. Riprendete le mandorle congelate e frullatele fino a ottenere un composto liscio. Stendete la pasta sottile e formate dei quadrati precisi. Posizionate nel centro 5 grammi di ripieno e formate dei tortellini. Cuoceteli in abbondate acqua salata e serviteli nel brodo caldo. (*T. Gal.*)

IL PERSONAGGIO

9

10

Ora ho una grande ossessione: il pollo fritto Da "ALT" lo prepariamo in macchine speciali

fritto. Uno dei più grandi e antichi cibi da street food. E le altre nostre specialità. Mi piace pensare che le persone possano mangiare cose buonissime a tutte le ore. Ovunque. Senza troppi fronzoli. Dare piacere in modo democratico».

La cucina

Ti sorride, Romito. Con gli occhi che si accendono come quelli di un bambino davanti ai regali di Natale. Dando la sensazione (apparente) che non gli pesi la responsabilità di essere uno dei pochi tre stelle italiani e 36esimo nella classifica della World's 50 Best Restaurants. Ma forse il suo trucco è proprio questo: non prendere tutto troppo seriamente. Lasciando uno spazio, sempre, all'ironia. E rimanendo con i piedi ben saldi al terreno, da bravo ragazzo cresciuto in altitudine. Caratteristiche, queste, che traspaiono anche nella sua cucina. Che gli assomiglia: apparentemente semplice. Ma che nel suo andare al cuore dell'ingrediente nasconde una complessità di pensiero che ti colpisce. A lungo. E i nomi dei suoi piatti sembrano sottratti a un quaderno di ricette di famiglia: fettuccelle di semola con gamberi rossi e pepe rosa; assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano tostato; cavolfiore gratinato; granita di liquirizia e aceto di vino, cioccolato bianco e aceto balsamico; manzo torbato e patate. Li assaggi, e pensi che c'è una ricerca intensa che ha portato a questi risultati. «Sai, a volte stiamo ore e ore con i miei in cucina a fare prove. Adesso, per esempio, sto lavorando sulla Scarpetta: un concentrato dei sapori d'Abruzzo. Un pezzo di pane tradizionale di qui, con Montepulciano e patè di agnello. Sto provando ad alleggerirlo, perché per alcuni clienti risulta troppo forte. Io sto cercando di raggiungere un

Ho deciso di trovare del tempo per me. Sennò alla fine rimaniamo tutti un po' soli

11

INGREDIENTI

500 g lamponi
300 g di zucchero a velo
200 g panna
150 g albume
40 g zucchero
4 tuorli

PREPARAZIONE

Cominciate pressando i lamponi lavati e ben asciugati, poi filtrateli per eliminare tutti i semi. Pesate il succo ottenuto, aggiungete la metà del peso in acqua e scaldatelo a fuoco medio. Dividete il tutto in stampi del diametro di 8 centimetri, versandoci all'interno 24 grammi di liquido ciascuno e congelateli. Con lo zucchero semolato preparate un caramello: scioglietelo sul fuoco fino a che non si sarà completamente imbrunito. E uniteci poi la panna, precedentemente intiepidita, e i tuorli. Riportate il tegame sul fuoco fino a che il mou non si sarà addensato. Versatelo sui piatti da portata e conservatelo in frigorifero. Montate gli albumi con lo zucchero a velo per ottenere una meringa ben soda. Posizionate infine sul piatto di servizio, sopra il mou, il disco di lampone. Con un sac à poche formate dei ciuffi di meringa e alla fine bruciateli con il cannello. (*T. Gal.*)

12

9 Il vassoio delle brioche per la colazione: dall'alto, tortini di mela, gocce di cioccolato, crema pasticcera e codette di zucchero, «ferratelle» (cialde tipiche abruzzesi), fette biscottate **10** Una cameriera nel salotto **11** Lo chef con uno dei ragazzi della brigata **12** Il dessert meringa con lampone e mou

punto di equilibrio». E così anche nel comporre il menu del suo ultimo nato, il ristorante del Bulgari di Milano, ha deciso di non mettere nessuno dei piatti che aveva in carta al «Reale». Ma di seguire anche in questo caso i gusti dei clienti e proporre il format collaudato nelle precedenti aperture nel mondo degli altri ristoranti della catena alberghiera: «Abbiamo lavorato a un'antologia di standard: grandi classici della nostra tradizione, che abbiamo cercato di interpretare in modo filologicamente corretto e inseme aggiornato. Perché ai clienti di un grande albergo ha più senso offrire una sorta di tour del meglio della cucina italiana». E così i piatti sono: spaghetti e pomodoro, costoletta di vitello alla milanese, antipasto all'italiana, pollo alla diavola con olive e capperi...Un altro pezzo del Romito-world. E però tutto, sempre, riconduce a Casadonna. È qui che, di ritorno dai suoi giri per il mondo, lo chef ritorna. È questa quella che lui chiama casa: «Anche perché è qui che vivo. Scelta che finora mi è piaciuta moltissimo. Ma sento che è venuto il momento di cambiare qualcosa. E infatti ho preso un appartamento nel centro del paese, nello stesso palazzo del farmacista, del sindaco... Voglio stare con la mia gente. Lo sto arredando piano piano. Ma ho bisogno di trovare una dimensione mia che non coincida sempre e comunque con il lavoro. In parte è bello, sia chiaro. Ma altre volte è faticoso. Non hai più la tua intimità di individuo. Poi, lo so già che mi mancherà questo posto, quando ci verrò soltanto per lavorare. Però so anche che devo guardare per forza avanti. Trovare finalmente degli spazi esclusivi per me, perché finora ho dato davvero tutto al mio lavoro. E purtroppo la sensazione, come spesso accade, è di rimanere alla fine sempre un po' soli».

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

IL PRODIGIO DELLE RICETTE ALCOLICHE

Come la fiamma non arde senza ossigeno, così un piatto non può esistere lontano da una bottiglia. E se la scienza vi dirà che c'è il giorno giusto per stapparla, voi non inseguite la perfezione. Ma l'immaginazione

Testo, ricette e styling di **Mimi Thorisson**
foto di Oddur Thorisson

Non si finisce mai di parlare di abbinamenti tra vino e cibo. Interminabili disquisizioni su quanto sia prelibato quel piatto accoppiato a quel calice. O quel certo formaggio poco conosciuto con quella bottiglia proveniente da qualche remota regione, diciamo Cile o Austria. Come se quel formaggio in particolare non potesse esprimere tutto il suo potenziale da solo, o con un altro vino. Ecco, come un tenore che canta nella doccia o una ballerina che si esibisce allo specchio per se stessa, quando si parla di abbinamenti si arriva, spesso, a degli estremi. A mio avviso il miglior accostamento in assoluto, l'ultima parola in materia di ciò che ben si sposa con qualcosa d'altro è, e resta semplicemente, il binomio fondamentale: cibo e vino. Qualsiasi piatto accostato a qualsiasi bicchiere. Non si limitano ad andare bene insieme, ma hanno bisogno della reciproca compagnia. Sono cresciuti assieme, si sono fatti conoscere l'uno accanto all'altro, hanno visto e vissuto di tutto nel loro lunghissimo viaggio attraverso i secoli e la storia

CHI È

Mimi Thorisson, food writer nata da padre cinese e madre francese, vive da tempo in un castello nel Médoc, tra Bordeaux e la costa atlantica, con il marito, il fotografo Oddur Thorisson e sei dei loro otto figli. Grande amante della cucina francese, oltre a curare il suo blog, *Manger*, ha scritto due libri, *French country cooking* e *A kitchen in France* (entrambi pubblicati da Clarkson Potter)

IL MENU DI MIMI THORISSON

BIGNÈ AL FORMAGGIO

F

V

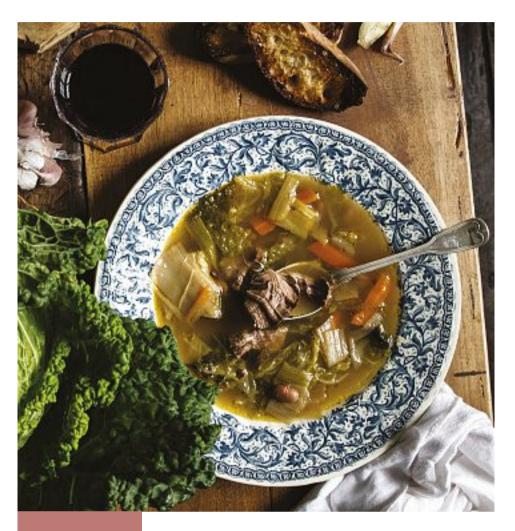
INGREDIENTI

250 ml d'acqua, **1 pizzico** di sale, **75 g** di burro, **150 g** di farina, **4** uova, **140 g** di formaggio grattugiato (Comté, Emmentaler o Gruyère)

Iniziate versando in un tegame dal fondo spesso e dai bordi alti l'acqua leggermente intiepidita, il burro tagliato a tocchetti e un pizzico di sale. Portate a ebollizione lentamente, poi aggiungete tutta insieme la farina setacciata. Fate cuocere a fiamma moderata sempre mescolando finché il composto si staccherà dalle pareti della pentola. Per evitare la formazione di grumi utilizzate prima una frusta e poi, quando l'impasto prenderà sempre più consistenza, sostituitela con un cucchiaio di legno. Una volta che si sarà raffreddato completamente, aggiungete le uova una alla volta, senza smettere di mescolare. Per ultimo, incorporate il formaggio grattugiato e amalgamate bene il tutto, aggiustando di sale se necessario. Prelevate poi piccole quantità di composto e con le mani formate delle palline il più omogenee possibile per fare in modo che la cottura sia uniforme. Depositatele su una teglia rivestita di cartaforno, o adeguatamente imburrata, e posizionatela in forno preriscaldato a 180°C. I bignè al formaggio saranno pronti non appena si saranno colorati in superficie, all'incirca dopo 25 minuti. (*T. Gal.*)

10 PERSONE

60 MINUTI

GARBURE D'AUTUNNO

INGREDIENTI

1 kg di stinco di maiale, **1** coda di maiale (facoltativa), **300 g** di fagioli cannellini, **6** carote, **6** patate piccole o medie, **5** spicchi d'aglio, **5** porri **4 cucchiai** da tavola di grasso d'anatra, **4** cipolle, **1** verza media

In una grossa pentola, fate sciogliere il grasso d'anatra, che potete benissimo sostituire con burro o olio extravergine d'oliva. Aggiungete poi tutte le verdure (tranne le patate e i cannellini lasciati in acqua per almeno 12 ore), mondate e tritate grossolanamente, e soffriggetele per 3-4 minuti. Assaggiate e regolate di sale e pepe. Unite a questo punto lo stinco, che avrete lasciato in ammollo tutta la notte, e la coda di maiale. Versate poi abbastanza acqua tiepida per fare in modo che tutti gli ingredienti siano ben coperti. Portate a bollore lentamente, abbassate la fiamma e chiudete con un coperchio. Lasciate cuocere per 3-4 ore fino a che la carne non sarà diventata più tenera. Trascorso il tempo necessario, aggiungete le patate intere e anche i fagioli cannellini. Continuate la cottura per un'altra ora, oppure finché patate e fagioli si saranno ammorbiditi. Servite porzioni abbondanti, distribuendo in ogni piatto verdure e carne. L'ideale sarebbe servire il minestrone ancora bollente con fette di pane abbrustolito. Per aggiungere un tocco di sapore in più, strofinate uno spicchio d'aglio sul pane. (*T. Gal.*)

6-8 PERSONE

5 ORE

Un'anatra cucinata a puntino esige l'acidità del vino per sciogliere i grassi

dell'alimentazione. Dai tempi in cui poter semplicemente mettere in tavola qualcosa da mangiare rappresentava un piccolo miracolo, fino ai giorni in cui la maggior parte di noi, o perlomeno i più fortunati, possono esigere quel qualcosa in più. Qualcosa di davvero speciale. Oggi, dunque, non riesco a immaginare una casa sprovvista di cibo né tanto meno posso pensarla senza vino. Noi lo beviamo tutti i giorni. Molte volte lo utilizzo per cucinare, ma sono gli abbinamenti a tavola quelli che contano davvero. Per me non si tratta semplicemente di accostamenti, perché ci sono elementi che non possono esistere adeguatamente se disgiunti, ognuno per proprio conto. La fiamma non può ardere in mancanza di ossigeno. Un'anatra cucinata a puntino esige l'acidità del vino per sciogliere i grassi e creare una sensazione diversa sul palato, tra un boccone e l'altro. Per me un pasto senza bicchiere è come mangiare una pietanza scondita. Sarà anche buona, ma le manca qualcosa. E cucinare con il vino non è più semplicemente cucinare: è un prodigio di alchimia. Molte culture hanno una loro versione

Il mio segreto sono le bottiglie dello Jura: trasformano una salsa in qualcosa di speciale

IL MENU DI MIMI THORISSON

LA GIORNATA

1

2

3

4

5

1 Gaia, una dei figli di Mimi e Oddur Thorisson
2 La preparazione di uno dei piatti
3 Mimi Thorisson, ritratta alla Tenuta il Palazzasso a Caraglio (Cuneo), dove è stato scattato il servizio fotografico: una dimora cinquecentesca di proprietà della famiglia dei conti Galleani d'Agliano da più di 500 anni
4 e 5 Alcuni figli di Mimi e Oddur Thorisson

PETTI D'ANATRA CON MIELE E ACETO

INGREDIENTI

3-4 petti d'anatra da 350-450 g ciascuno, **15** scalogni, **5 cucchiai** di miele, **5 cucchiai** di aceto balsamico, **q.b.** fior di sale e pepe nero da macinare al momento

Incidete il lato grasso dei petti d'anatra con un coltello affilato. Salateli e sistemateli in una padella, con il lato grasso rivolto verso il basso. Riscaldate la padella a fuoco medio. Lasciate cuocere i petti d'anatra finché la pelle sarà croccante. Sgocciolate il grasso dalla padella a più riprese e mettetelo da parte in una scodella. È meglio che la carne resti rosea. Rigirate i petti d'anatra e cuoceteli per altri 5 minuti. Lasciate riposare per qualche minuto e affettate la carne in fette sottili. Sistematele su una teglia e lasciatele in caldo in forno a 90°C mentre preparate la salsa. Mettete in una padella un paio di cucchiai di grasso d'anatra, aggiungete il miele e l'aceto balsamico e mescolate delicatamente. Lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco medio, altrimenti la salsa diventerà rapidamente caramellata. Aggiungete poi il sugo di cottura dell'anatra e versate nel piatto da portata insieme ai filetti. Nel frattempo, sistemate gli scalogni tagliati a metà in una teglia e irrorateli di grasso d'anatra (basterà qualche cucchiaiata). Cuoceteli in forno a 200°C per 15 minuti o finché gli scalogni saranno dorati. Serviteli con l'anatra. (*T. Gal.*)

4 PERSONE

90 MINUTI

PERE CON CARAMELLO AL BURRO SALATO

F

INGREDIENTI

8 piccole pere tagliate a metà, **25 g** di burro non salato, **1** baccello di vaniglia. Per il caramello: **150 g** di zucchero, **40 g** di burro salato, **60 ml** di panna leggermente tiepida, **1/4 di cucchiaino** di fior di sale

Per prima cosa incidete il baccello di vaniglia per il lungo ed estraete i semi con cui cospargerete tutte le pere divise a metà e private del loro torsolo. A fuoco medio, fate sciogliere il burro in una padella e cuocete ogni mezza pera dal lato tagliato per circa 3 o 4 minuti. Quando sono ben dorate, mettetele da parte e tenetele in caldo. Nel frattempo, preparate il caramello al burro salato. In un tegame dal fondo spesso, fate sciogliere lo zucchero a fuoco medio-alto fino a ottenere un caramello ambrato (non mescolate per far sciogliere lo zucchero, altrimenti formerete dei grumi). Togliete dal fuoco e aggiungete delicatamente il burro salato. Mescolate poi rapidamente con un cucchiaio di legno, rimettete sul fuoco per pochi secondi e poi togliete di nuovo dalla fonte di calore. Aggiungete la panna leggermente intiepidita e amalgamate il tutto velocemente. Riportate sul fuoco per altri dieci secondi, mescolando ininterrottamente fino a che il caramello sarà liscio e omogeneo. Spolverizzatelo di fior di sale e mettete da parte a raffreddare. Irrorate poi le pere con il caramello e servite il tutto ancora ben caldo. (*T. Gal.*)

4 PERSONE

30 MINUTI

Scegliere una bottiglia è come la commedia: si regge sulla battuta giusta al momento opportuno

della carne stufata nel vino per molte ore, e tutti sanno che un goccio di bianco darà quel tocco in più a qualsiasi salsa. Ma ci sono anche piccoli segreti, i trucchi che ogni chef o cuoca casalinga ha nella manica per rendere i suoi piatti più appetitosi. Il mio segreto è il vino giallo dello Jura per le salse. Per l'aragosta come per il pollame. Uno dei miei piatti preferiti è anche uno dei più semplici, petti di pollo fritti con la pelle, un modesto cipollotto e una salsa così ricca di vino dello Jura che da sola riesce a trasformare quei petti di pollo in qualcosa di speciale e prelibato. Il vino è una sostanza viva e ogni etichetta ha la sua storia, o perlomeno ogni bottiglia che si rispetti. Qualcuno ha profuso i suoi sforzi per versare il vino in quel fiasco, qualcuno che si è lasciato guidare da un'idea, da una visione. Ecco che cosa vi ritrovate tra le mani quando selezionate un vino nel vostro negozio dietro l'angolo: un sogno in bottiglia. Il modo in cui la accogliete nella vostra vita esprime la vostra interpretazione. E come lo abbinerete sarà una vostra scelta. Ma anche la tempistica ha il suo peso. Non

Anche la tempistica ha il suo peso, così come il meteo nell'anno di produzione

IL MENU DI MIMI THORISSON

FRUTTA SCIROPPATA ALLA MODA DEL MÉDOC

INGREDIENTI

750 ml di vino rosso secco, **350 g** di zucchero semolato, **6-8** pere o altra frutta, **2** foglie d'alloro, **2** stelle di anice, **1** stecca di cannella, **1/2** baccello di vaniglia

Scegliete per prima cosa un tegame abbastanza grande da contenere tutte le pere in piedi e con i bordi alti in modo che si possa chiudere con il coperchio. In una ciotola amalgamate bene il vino, lo zucchero semolato, il baccello di vaniglia inciso per il lungo con anche tutti i suoi semi, la stecca di cannella, le foglie d'alloro e le stelle d'anice. Una volta che lo zucchero si sarà sciolto, trasferite il liquido nella pentola che avrete accuratamente selezionato per la capienza, e portate il tutto lentamente a bollore a fuoco medio. Aggiungete a questo punto le pere, precedentemente sbucciate ma non private del torsolo, con il picciolo in alto, cercando di metterle il più vicino possibile. Coprite la pentola e lasciate sobbollire dolcemente, rigirando di tanto in tanto per fare in modo che le pere si cuociano da tutti i lati. Spegnete il fuoco quando saranno leggermente tenere, ci vorranno una trentina di minuti. Lasciate raffreddare le pere e mettetele poi per almeno 24 ore in frigorifero, conservate nel loro liquido di cottura. Quando sarete pronti per servirle, dividete le pere in piccole ciotole, irrorandole con lo sciroppo. (*T.Gal.*)

C

F

8 PERSONE

60 MINUTI

TORTA DI CIOCCOLATO ALLA CREMA DI MARRONI

INGREDIENTI

435 g di purea di marroni in scatola, **300 g** di cioccolato fondente, **140 ml** di panna, **80 g** di zucchero semolato, **50 g** di burro (a temperatura ambiente), **5** albumi, **6 cucchiai** di farina bianca

Iniziate amalgamando la purea di marroni con la panna, che potete sostituire volendo con la crème fraîche, e il burro. Mescolate bene con una frusta fino ad avere un composto liscio e senza grumi. In una ciotola ben pulita, montate a neve fermissima gli albumi d'uovo, aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato fino ad avere un composto simile alla meringa. Capirete di aver raggiunto la consistenza ideale se capovolgendo la bacinella non fuoriusciranno gli albumi. Aggiungete ora al composto di crema di marroni il cioccolato fondente, precedentemente sciolto a bagnomaria, e la farina setacciata. Una volta che saranno ben amalgamati unite anche gli albumi montati, mescolando dall'alto verso il basso. Versate poi l'impasto a cucchiaiate, con molta delicatezza, in uno stampo imburrato e infarinato (di 24 cm di diametro) e cuocete in forno caldo a 150°C per 50 minuti. Lasciate riposare il dolce per almeno un'ora prima di sformarlo. Di solito è meglio prepararlo in anticipo, in modo che assuma una consistenza «vellutata» per quando sarà il momento di servirlo. Accompagnatelo, se vi piace, con panna montata. (*T. Gal.*)

F

T

8-10 PERSONE

120 MINUTI

Anche da noi, a Bordeaux, come ovunque il vino migliore è quello invecchiato

è solo il luogo di provenienza o le mani che lo hanno prodotto. È anche come si è comportato il meteo nell'anno di produzione. E quanto tempo è passato da allora. Scegliere una buona bottiglia di vino è come la commedia, tutto si regge sulla battuta giusta al momento opportuno. La scienza vi dirà che per ogni bottiglia c'è il giorno ottimale per stapparla. Che per un certo periodo della sua vita vi offrirà un sapore migliore rispetto a qualsiasi altro momento, prima e dopo. Il difficile sta nel saper individuare quel momento. D'altro canto, forse non siete a caccia di perfezione. Forse preferite bere il vostro vino quando è un po' troppo giovane, oppure un po' troppo vecchio, quando parte del suo carattere è ormai evaporato. Una volta abbiamo avuto ospiti a casa nostra due fantastiche signore di una certa età, alle quali eravamo molto affezionati. Mio marito Oddur, che di solito si occupa di versare il vino, voleva renderle felici, perciò continuava a offrire loro il migliore possibile, che dalle nostre parti, a Bordeaux, significa quello più invecchiato. A metà della cena, una delle due signore lo ha

Le regole, però, restino nell'ufficio del contabile: devono contare solo preferenze e gusti

MACCHERONI GRATINATI ALLA CODA DI BUE

INGREDIENTI

900 g di coda di bue, **750 ml** di vino rosso, meglio un Beaujolais, **400 g** di besciamella, **280 g** di maccheroni, **60 g** di formaggio Gruyère grattugiato, **30 g** di burro non salato, **4 spicchi** d'aglio, **2 rametti** di timo fresco, **1** grossa cipolla, **1** foglia d'alloro, **q.b.** sale e pepe

Fate dorare la coda di bue. In una grossa pentola sciogliete il burro a fuoco medio. Unite la carne e fatela dorare per bene da tutti i lati, per circa 5 minuti. Aggiungete la cipolla, l'aglio, il timo, la foglia d'alloro e regolate di sale e pepe. Versate il vino nella pentola, portate a bollore e lasciate cuocere a fuoco basso finché la carne sarà tenera, per circa 3 ore. Staccate la polpa dalle ossa (che eliminerete), tagliatela a tocchetti e versatela nuovamente nella pentola. Lasciate cuocere ancora a fuoco medio finché il sughetto si sarà addensato, per altri 15 minuti. Nel frattempo portate a ebollizione una grossa pentola d'acqua e cuocete i maccheroni al dente. Scolateli, sciacquateli con acqua fredda e sgocciolateli bene. Preriscaldate il forno a 200°C. Preparate la besciamella così: in un tegame medio, a fuoco medio-basso, sciogliete 60 g di burro e aggiungete 30 g di farina. Amalgamate 300 ml di latte, mescolando con la frusta. Aggiungete mezzo cucchiaino di noce moscata e regolate di sale e pepe. Lasciate cuocere, sempre mescolando, finché la salsa sarà densa, per 8-10 minuti. Aggiungete 60 g di Gruyère grattugiato e 150 ml di crème fraîche, amalgamando bene. Tenete in caldo. Con un po' di burro ungete una teglia e versate uno strato di carne con il suo sugo, uno strato di maccheroni e uno di besciamella (metà della quantità preparata). Ripetete gli strati con gli ingredienti rimasti. Spolverizzate con il formaggio. Cuocete in forno per una ventina di minuti, fino a ottenere una bella gratinatura dorata. Servite immediatamente. (*T.Gal.*)

4 PERSONE

5 ORE

Ci ripetiamo che scegliamo con il palato ma in realtà a tavola è la mente a guidare

fermato mentre gliene versava ancora e con grande delicatezza gli ha detto: «Lo sappiamo che questi sono speciali, e apprezziamo moltissimo. Ma, vedi, noi siamo vecchie... perciò lo preferiamo giovane». L'unica regola del vino è che non ci sono regole, ma solo gusti e preferenze personali. Quando si tratta di abbinarli con i cibi noi non ci lasciamo condizionare da nessuno. Abbiamo tuttavia alcune preferenze, come i bianchi con il pesce. Per lo più ci sforziamo di mettere insieme una buona etichetta con una buona pietanza. Anche le emozioni fanno la loro parte. Per i piatti italiani scegliamo vini italiani. Ci siamo convinti che ben si adattino gli uni agli altri. Che i vini più «caldi» si sposino bene con i piatti del Sud. Che il Cabernet Sauvignon non si addica per nulla alle salse al pomodoro o al pesto. Ci ripetiamo che scegliamo con il palato, ma in realtà penso che sia la mente a dettare le nostre scelte a tavola. È la nostra immaginazione che ci porta dove vogliamo andare. E il vino è, senza dubbio, il suo carburante. (*traduzione di Rita Baldassarre*)

DISPENSA

a cura di **Tommaso Galli**

CIOCCOLATA

T'a, azienda artigianale milanese di cioccolata, porta avanti una ricerca attenta nel campo del cacao per creare nuove ricette. Come la tavoletta fondente al 54% senza zuccheri

BURRO SALATO

Le Fattorie Fiandino sono un caseificio piemontese familiare. Il loro burro salato nasce da panne riposate 72 ore, arricchite dal fior di sale di Trapani

STAGIONATO

L'Auricchio Stravecchio è più stagionato rispetto agli altri prodotti dell'azienda. È quindi adatto ad essere grattugiato per aggiungere una nota in più a molti piatti

COCOMERINA

Si tratta di una varietà antica di pere, coltivata ancora solo sull'Appennino cesenate. A rendere particolare la cocomerina è il sapore: dolce e dal vago sentore moscato

TORTA DOUBLE FACE DI RISO E ZUCCA

Una ricetta con una doppia versione: solo all'ultimo, dopo aver cucinato gli ingredienti principali, può essere servita come primo piatto salato con parmigiano, timo e salvia. Oppure come dolce, con uova, zucchero e cannella

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Immaginate di preparare un piatto potendo decidere all'ultimo minuto se servirlo come prima portata o come dolce. Comodo, vero? Ecco, dunque, la ricetta di una torta geniale proprio perché è *double face*, a seconda dell'occorrenza. Dovrete solo cuocere separatamente il riso in acqua e la zucca al forno. A questo punto potete decidere se volete preparare una sorta di focaccia salata di riso e zucca, dorata e croccante, aggiungendo parmigiano, noce moscata, salvia, timo e pepe. Oppure optare per una torta dolce dai profumi autunnali. Avrete da mescolare e legare gli ingredienti con uova e panna fresca, poi speziare il riso con cannella, chiodi di garofano, pepe garofanato e dolcificare il tutto con zucchero di canna. La torta dolce sarà più alta e alla fine potrete anche guarnirla cospargendo la superficie di briciole di amaretto e altra cannella. Quella salata, invece, cuocerà in una teglia più larga e bassa, per renderla croccante al punto giusto. Alla fine la taglierete a larghi spicchi e la servirete nel piatto con una misticanza autunnale, con radicchi o delle uova in camicia.

INGREDIENTI

250 g di riso Roma, Arborio o S.Andrea, **250 g** di zucca delica o mantovana, pangrattato, olio evo, sale. *Versione salata*: **50 g** di parmigiano grattugiato, **10** foglie di salvia, **2** rami di timo, noce moscata, pepe. *Versione dolce*: **1/2 cucchiaino** di cannella, **1/2** di pepe garofanato e **1/4** di chiodi di garofano in polvere, **5** cucchiai di zucchero di canna, **2** di farina, **2** uova e **2 dl** di panna

PREPARAZIONE

Cominciate tagliando la zucca a dadini, poi cuocete in forno a 180°C per 15 minuti o finché non sarà diventata tenera. Sfornate e schiacciatela con la forchetta fino a ridurla in purea. A parte cuocete il riso in acqua bollente leggermente salata, scolatelo, mettetelo in una zuppiera, aggiungete un mestolo del liquido di cottura che avrete tenuto da parte e lasciate raffreddare completamente. Ora è il momento di decidere che piatto volete preparare. Se volete cucinare la versione salata, mettete in padella la zucca schiacciata e insaporite con timo e salvia tritati, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, il parmigiano, la noce moscata grattugiata e una spolverata di pepe. Quando pronto, conditeci il riso, mescolate e regolate di sale. A questo punto ungete generosamente con olio extravergine una teglia bassa di 32-34 centimetri di diametro, cospargete con 4 cucchiai di pangrattato, stendete sopra il riso già condito, spolverate con abbondante pangrattato e ultimate con un ultimo giro di olio. Cuocete a 200°C per 40 minuti o fino a completa doratura. Servita la torta calda ma è buona anche tiepida. Se, invece, optate per la versione dolce, dopo aver cucinato il riso e la zucca, mescolate quest'ultima con lo zucchero di canna, poi conditeci il riso. A parte, poi, sbattete le due uova con la farina, la panna e le spezie. Unite tutto il composto al riso. Ora imburrate bene uno stampo da torta a cerniera di 22 centimetri di diametro, spolveratelo di pangrattato, versate il composto dolce di riso, cospargete con un cucchiaio di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete a 180°C per 50 minuti circa. Servite la torta tiepida o fredda. È buonissima anche accompagnata da una salsa di cioccolato.

L
V

4-6 PERSONE

70 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Isabella Parsi**

CHICCHI

Dal cuore della Lomellina, in provincia di Pavia, la tenuta agricola Ferraris Luigi coltiva la varietà di riso S. Andrea commercializzata dalla Cascina Alberona

GAROFANATO

Anche chiamato pepe della Giamaica, è una spezia dalle bacche più grandi del pepe tradizionale e con aroma misto di cannella, chiodi di garofano e noce moscata

EXTRAVERGINE

Un olio d'oliva di qualità selezionato dall'azienda Trappeto di Caprafico, produttori abruzzesi dal 1874 con certificazione di biologico

AL CIOCCOLATO

Cuore di frutto di lampone ricoperto da cremoso cioccolato fondente: una delle proposte che proviene dalla fabbrica milanese nata nel 1913 con Luigi Zaini

DOLCE ALLO SPECCHIO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

TORTA SACHER CON CONFETTURA DI ALBICOCCHE

Uno dei dessert più famosi al mondo, nato a Vienna nel 1831 grazie all'estro di un apprendista sedicenne alla corte di von Metternich. L'abbiamo realizzato seguendo le indicazioni del re del cioccolato, Ernst Knam. Le difficoltà maggiori? Ottenere un impasto soffice e ricoprirlo alla perfezione con la ganache

di **Lydia Capasso**
foto di Francesca Moscheni, food styling di Livia Sala, styling di Sissi Valassina

Capita spesso che un'allieva pasticcera sia colta da ansia da prestazione. E se la torta non dovesse lievitare? E se si bruciasse? Visto che il maestro di questo appuntamento novembrino è una persona che ha la fama di non essere molto dolce di sale, abituato com'è a giudicare pasticceri amatoriali con grande rigore pur senza dimenticare di essere equo e obiettivo, capirete bene che stavolta l'ansia da prestazione è più che giustificata. A Ernst Knam, universalmente noto come il re del cioccolato, non si poteva che chiedere la ricetta di una torta che avesse come protagonista il cibo degli dei. Ecco, dunque, la sua Sacher, probabilmente una delle torte più famose al mondo. Ne è, ad esempio, particolarmente ghiotto Nanni Moretti. Ricorderete la scena del suo film *Bianca*, in cui con aria rassegnata si rivolge al suo interlocutore che non aveva mai sentito parlare della Sachertorte, con una frase divenuta celebre: «Continuiamo così. Facciamoci del male». Anche perché la Sacher ha un luogo, una data di nascita e anche un padre ben precisi. Si era a Vienna, il 9 luglio 1832 e Franz Sacher era un sedicenne apprendista pasticcere alle dipendenze del principe Klemens von Metternich, il cancelliere austriaco del Congresso di Vienna. Il principe chiese che fosse servito un dolce speciale per cena e toccò al giovane esaudire i suoi desideri, essendo il pasticcere in carica ammalato. Proprio quella sera nacque la Sachertorte, la cui ricetta, tramandata da padre in figlio, è oggi custodita molto gelosamente all'Hotel Sacher di Vienna. È lì che si può assaggiare la versione originale, accompagnata da un ciuffo di panna montata, non zuccherata e imballata, quando spedita in tutto il mondo, in un'elegante scatola in legno. Voi provate, come noi, a farla in casa (vedrete che soddisfazione!) e a prepararla con la ricetta di Ernst Knam. Se siete golosi di cioccolato, non rimarrete delusi: non la lascerete più.

IL MAESTRO

Ernst Knam, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come maestro pasticcere. Nel 1992 apre la sua ormai storica pasticceria milanese in via Anfossi dove diventa famoso per i dolci a base di cioccolato. Dal 2012 è giudice di Bake Off Italia

INGREDIENTI

Per la base: 225 g di cioccolato fondente 60 per cento a pezzetti, 200 g di burro, 60 g di zucchero a velo, 2 g di vaniglia Tahiti in polvere, 5 g di sale marino fine, 200 g di tuorli, 270 g di albumi, 270 g di zucchero semolato, 200 g di farina 00, 500 g di confettura di albicocche. Per la ganache di copertura: 250 g di panna fresca, 375 g di cioccolato fondente 60 per cento a pezzetti.

PREPARAZIONE

Raccogliete il cioccolato in una ciotola e fatelo fondere. Knam dice di farlo a bagnomaria, io, contravvenendo ai suoi consigli, ho usato il microonde e mi è andata ugualmente bene. L'ho messo a pezzi grossi in una ciotola adatta, poi ho azionato il forno a 500 w per un paio di minuti, ho mescolato, rimesso nel microonde e ripetuto l'operazione fino a che il cioccolato non si è sciolto completamente. Nel frattempo con le fruste elettriche montate il burro con lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Quando il composto sarà amalgamato, unite un po' alla volta i tuorli leggermente sbattuti (tenete

I TUORLI

Quando li aggiungete al composto di burro e zucchero, montateli con le fruste elettriche per circa una decina di minuti. Dovranno incorporare molta aria in modo che la torta cresca bene in forno

GLI ALBUMI

Quando un dolce come la Sacher prevede che gli albumi siano lavorati insieme allo zucchero, cominciate a montare gli albumi da soli e aggiungete lo zucchero in un secondo momento per non appesantire

PROVATE ANCHE LA VERSIONE CON MARMELLATA DI TAMARINDO

L'aggiunta del cioccolato è forse il passaggio più delicato nella preparazione della torta Sacher. E allora chi meglio di Ernst Knam, che ama il cioccolato sopra ogni altra cosa, può guidarci all'opera? È bene prestare molta attenzione quando lo facciamo sciogliere, racconta lui. Bisogna fare in modo che non raggiunga temperature troppo elevate, la cosa migliore sarebbe usare il bagnomaria: «Il cioccolato non deve superare i 55 gradi altrimenti, quando andremo ad aggiungerlo al composto montato di zucchero e burro, quest'ultimo si scioglierà, pena la riuscita del dolce». Un altro consiglio da tenere a mente è in merito agli albumi. Quando una ricetta richiede che i bianchi d'uovo vengano montati insieme allo zucchero, ricordate di partire dagli albumi e di aggiungere solo in un secondo momento lo zucchero, questo per non appesantire il composto che altrimenti farebbe fatica a montare. E a chi volesse cimentarsi in qualche versione alternativa alla classica torta con la marmellata di albicocche? Knam suggerisce tutte le sue dolci sperimentazioni: «La sacher può essere preparata anche con confettura e pezzetti di zenzero candito. Oppure alle castagne, realizzata con la farina dei frutti, all'interno pezzetti di marron glacée e da farcire con una crema di castagna. È ottima anche la sacher con cioccolato bianco, marmellata di arancia amara e ganache bianca o la sacher al limone con marmellata di limone e curcuma e ricoperta con glassa di frutta. Tutte torte realizzabili anche monoporzione». Per chi ama osare, poi, in rete circola anche la versione con marmellata al tamarindo. Il tamarindo è un frutto tropicale che ha note acidule e speziate che si sposano alla perfezione con il cioccolato fondente. Provare per credere!

Crediti: 100 Fa, Blanc Mariclò, Le Stanze della Memoria

presente che un tuorlo pesa tra i 16 e i 20 grammi, mentre un albume circa 35) e continuate a mescolare con le fruste. Questa operazione richiederà una decina di minuti: il composto deve incorporare aria e montare bene, altrimenti in forno non si svilupperà e la torta non diventerà soffice. Ora aggiungete delicatamente il cioccolato fuso. In un'altra ciotola montate gli albumi insieme allo zucchero semolato (non serve che siano a neve molto ferma, anzi è meglio lasciarli morbidi) e uniteli all'impasto. Infine aggiungete la farina e mescolate con cura fino a ottenere un composto omogeneo. Versate il tutto in uno stampo dal diametro di 22 o 24 cm imburrato e infarinato e cuocete nel forno preriscaldato a 170°C per circa 35-40 minuti. Mi raccomando, è sempre consigliabile fare la prova con uno stecchino per accertarsi che la torta sia cotta. Solo allora sfornatela e lasciatela raffreddare, poi toglietela dallo stampo capovolgendola delicatamente su un piatto. Tagliatela a metà in senso orizzontale con un coltello sottile e seghettato. Mettete il primo disco su una gratella da pasticceria, con l'aiuto di una spatola stendete uno strato di confettura di albicocche, appoggiate il secondo disco e spalmate la confettura su tutta la superficie e sui bordi della torta. La confettura deve essere liscia, perciò passatela con un frullatore a immersione. Nel frattempo preparate la ganache: versate la panna in un tegame e portate a ebollizione a fiamma media. Spegnete, aggiungete il cioccolato e mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando non si sarà sciolto e amalgamato. Versate la crema sulla torta e pareggiatela con l'aiuto di una spatola. Posizionatela ora su un piatto da portata e mettetela in frigo per almeno una ventina di minuti finché la glassa non si sarà solidificata. A questo punto, se vi piace, non vi resterà che ornare la superficie della torta con un conetto fatto di carta forno e del cioccolato fuso. Noi abbiamo optato per un disegno astratto, anche se la decorazione più diffusa prevede la scritta "Sacher" in un elegante corsivo. Ma fatelo solo se avete la mano abbastanza ferma e un po' di dimestichezza. Prima di servire potete aggiungere un ciuffo di panna montata accanto alla fetta.

L'ALLIEVA

Lydia Capasso, napoletana, è una restauratrice con una grande passione per la pasticceria. Autrice di libri a cavallo tra cibo e cultura, in questa rubrica si cimenta con le ricette dei dolci classici firmate dai più grandi pasticceri. Semplificandole per l'uso casalingo, certo, ma raccogliendo anche i trucchi e i consigli dei maestri

LA FARCIA

La confettura di albicocche viene usata sia per farcire la Sacher che per ricoprire la base prima di aggiungere la ganache. Deve essere perciò liscia e omogenea: meglio procurarsene una che priva di pezzi oppure passarla con il frullatore

LA DECORAZIONE

Per decorare il dolce con il cioccolato usate un conetto di carta forno. Ricavate un piccolo triangolo e arrotolatelo sul dito indice. Riempitelo col cioccolato fuso che poi lascerete uscire dal foro inferiore

La Storia Continua.
Gambero Rosso
TRE BICCHIERI
RISERVA DUCALE ORO
2014
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2014
BEVI RESPONSABILMENTE
OFFICINAGRAFICA

Una sorta di piastra con un'alta resistenza al fuoco. Quando calda, è capace di mantenere la temperatura costante. Così è perfetta per la cottura, sana e senza grassi, di carne, pesce e verdure

FILETTO DI MAIALE COTTO SU PIETRA OLLARE

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, food styling di Manuela Conti

Fino a poco tempo fa la pietra ollare era una sorta di oggetto sconosciuto. Senz'altro lo era nella mia cucina. Non tanto perché mi incutesse timore, ma perché io, come ogni cuoca moderna che si rispetti, l'avevo comprata in tempi record e poi, trascinata dalla pigrizia, mi rifiutavo di impararne il funzionamento. Poi, soprattutto grazie a questa rubrica, ho dovuto cedere e affrontare il tema. E così ho scoperto che la pietra ollare, detta anche steatite, è di una semplicità disarmante. La sua caratteristica? L'alta resistenza al fuoco. In più, non dovendo aggiungere grassi, permette una cottura molto sana e dietetica, rispetto alle padelle normali. Una volta riscaldata gradualmente, mantiene poi una temperatura uniforme. Può essere posizionata sulla brace del barbecue o del camino oppure, grazie al piccolo fornello che può essere aggiunto, anche direttamente in tavola. La pietra ollare consente la cottura di qualsiasi tipologia di carne, dalla fiorentina al petto di pollo, ma anche di pesce, come per esempio lo spada o il salmone, e tutti i tipi di verdure. Fate però attenzione al primo utilizzo. Dovete lavare la piastra con acqua salata. Sciogliete circa 20 grammi di sale in un litro d'acqua tiepida e lavate la superficie con cura tamponando, poi, con un panno asciutto. Non utilizzate detersivi. Per le ventiquattro ore precedenti al primo utilizzo, poi, lasciatela unta con del semplice olio d'oliva.

TRE COSE DA SAPERE

1 STORIA
La cottura sulla pietra ollare è una delle tecniche più antiche utilizzate ancora oggi. Le prime testimonianze la fanno risalire a 3000 anni fa

2 UTILIZZO
È un'ottima variante del classico barbecue. Anche senza aggiungere grassi durante la cottura è perfetta per grigliare carne o pesce in una versione più light

3 TRUCCO
Esistono anche pentole dello stesso materiale: il vantaggio è una cottura uniforme. Una volta riscaldate conservano la stessa temperatura
(T. Gal.)

Crediti:
Nella foto sotto la Cocotte ovale Mist Grey Le Creuset

INGREDIENTI

800 g di sedano rapa, 700 g di filetto di maiale, 300 ml di latte intero, 300 ml di brodo vegetale, 20 ml di salsa di soia, 2 cucchiai miele d'acacia, 1/2 cucchiaino di zenzero fresco, 1 peperoncino fresco, 1 spicchio d'aglio, 3 pak choi piccoli, 1 cipollotto fresco, q.b. sale.

PREPARAZIONE

Iniziate dal purè. Pulite e mondate il sedano rapa. Tagliatelo poi a cubetti regolari, per fare in modo che la cottura sia uniforme. Trasferitelo quindi in un tegame e copritelo con il latte e il brodo vegetale e fatelo sobbollire a fuoco medio fino a che non si sarà ammorbidito completamente. Aggiustate se necessario con un pizzico di sale e frullate il tutto fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo. Tenete da parte in caldo e occupatevi del pak choi. Tagliatelo a metà e sbollentatelo in un dito d'acqua fino a che non si sarà leggermente ammorbidito rigirandolo spesso per cuocerlo uniformemente. Prelevatelo con una schiumarola e immergetelo subito in acqua e ghiaccio, per mantenerlo croccante. Conditelo alla fine con un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, mezzo peperoncino fresco tagliato a tocchetti e il cipollotto affettato finemente. A questo punto preparate la salsa per il filetto di maiale. Mescolate insieme la soia, il miele, lo zenzero fresco grattugiato e l'aglio, privato dell'anima, tritato insieme all'altra metà di peperoncino. Scaldate ora la pietra ollare. Ungete per bene la carne con dell'olio extravergine d'oliva e cuocetela per circa 4 minuti per lato. Spennellatela poi con la salsa e finite la cottura per un altro paio di minuti per farla caramellare uniformemente. Prima di impiattare lasciate riposare qualche minuto il filetto intero per non far fuoriuscire i succhi della carne. Tagliatelo poi a fette spesse 1 cm circa, regolate di sale solo se necessario e servitelo con le verdure e il purè di sedano rapa.

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA   TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Sapere come scegliere, cucinare e abbinare il cibo è la prima chiave per il benessere
Dai funghi Reishi e Pleurotus agli agrumi, ecco il programma
in 7 giorni per rafforzare l'organismo nella stagione di raffreddore, tosse e influenze

DIETA PER LE DIFESE IMMUNITARIE

di **Anna Villarini***
foto di Laura Spinelli, ricette e food styling di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi

L'autunno è inoltrato: raffreddore, tosse e influenze sono alle porte. È il momento, dunque, di rafforzare il nostro sistema immunitario, una serie di meccanismi complessi che ci proteggono da infezioni e malattie. Per far sì che sia ben funzionante è necessario, prima di tutto, scegliere uno stile di vita sano: camminare all'aria aperta, non sostare a lungo in locali affollati, dormire almeno 7 ore a notte, non bere in eccesso e non fumare, raccomandazioni da seguire sempre ma specialmente in questo periodo. In novembre, poi, la natura regala cibi che aiutano particolarmente il nostro organismo. I funghi, per esempio, contengono molte sostanze tra cui i beta-glucani a cui la scienza attribuisce importanti proprietà immuno-modulanti. Attenzione, però: non raccoglieteli se non li conoscete, preferite quelli coltivati (in Italia) con un elevato contenuto di beta-glucani, come i funghi Reishi, i Pleurotus ostreatus (i cosiddetti orecchione), i Maitake o gli Shiitake. I beta-glucani sono anche contenuti nelle fibre dei cereali integrali, specialmente nell'avena e nell'orzo. Vi sarà di aiuto, poi, fare il pieno di vitamina C, E e betacarotene, che rinforzano le difese immunitarie e proteggono le cellule dai radicali liberi in eccesso, in parte responsabili di numerose malattie. Mangiamo, dunque, frutta e verdura di stagione che ne sono ricche come arance, mandarini, cachi, kiwi, limoni, mele, pere, uva, carote, broccoli, cavolfiori, cavoli, cicoria e zucca. Utile anche insaporire i piatti con aglio, porri, cipolla, scalogno e lampascioni, cipollotti di origine salentina che contengono allicina, una sostanza con effetto antibiotico, antimicrobico e antifungino. Non dimentichiamo, poi, l'echinacea e il sambuco da bere in infusi e tisane: sono erbe medicamentose note da tempo come immunostimolanti. Infine, dato che alcuni studi scientifici evidenziano che troppi zuccheri possono indebolire le nostre difese, utilizziamo per i nostri snack frutta secca ed essiccata.

**nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto nazionale dei tumori*

LA SETTIMANA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	SPUNTINO	CENA
L	Spremuta di arance con pane integrale e olio extravergine	Una fettina di castagnaccio con pinoli e rosmarino*	Pasta integrale e funghi pleurotus*	Tisana alla rosa canina e una mela cotta	Seppia sfufata, cicoria e polenta taragna*
Ma	Cappuccio di soia, pane integrale e marmellata di arance	Un kiwi	Frittata di uova bio e porri con carote scottate	Infuso di alloro e limone con 30 grammi di nocciole	Orzo e legumi con insalata di arance e finocchi
Me	Crepes di ceci e spremuta di mandarini*	Cinque o sei datteri	Spaghetti aglio olio e peperoncino con stufato di zucca	Tisana di echinacea e due mandarini	Zuppa di miso con funghi shiitake e sgombro al forno
G	Caffè d'orzo con biscotti di avena e uva passa	Una mela	Riso venere ai funghi e gamberetti	Tè sencha e 30 grammi di noci	Ribollita e insalata di valerianella*
V	Frullato di mela con yogurt vaccino bianco naturale	Quattro fichi secchi	Baccalà in padella e daikon brasato*	Una pera cotta al forno	Tagliatelle ai funghi e puntarelle con alici e capperi
S	Bevanda di avena e cacao, pane e marmellata al limone	Un caco	Polpette di miglio e legumi con cavolo alle mele	Tisana di agli agrumi e 5-6 castagne arrosto	Zuppa di legumi e avena con carciofi alla romana
D	Caffè amaro con crepes alla crema di nocciola	Una arancia	Grano saraceno con salsa di cipolle e zucca*	Infuso di zenzero e un po' di uva	Zuppa di ceci e castagne con funghi trifolati

DA RITAGLIARE

*Ricette spiegate e illustrate a pagina 36 e 37

IL MENU SALUTARE

INGREDIENTI

150 g di farina di ceci, **3 dl** di acqua, **1** piccola noce di zenzero, **un mazzetto** di erba cipollina, **1 vasetto** di yogurt magro senza zuccheri, **2 rametti** di menta fresca o di basilico, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

CREPES DI CECI E SPREMUTA DI MANDARINI

C F V

Cominciate setacciando con cura la farina di ceci, poi stemperatela con l'acqua fino a ottenere una pastella omogenea. Unite un pizzico di sale e incorporate qualche filo di erba cipollina ben lavato e tagliato a pezzetti. Mettete sul fuoco un padellino antiaderente, versate poche gocce di olio e fate scaldare. Quando è a temperatura, versate un mestolino di pastella e ruotate il padellino fino a coprire tutta la superficie in modo il più possibile omogeneo. Cuocete su un lato quindi, con una spatola sottile, rigirate la crepe facendo attenzione a non romperla. Procedete per circa un minuto anche sul secondo lato. Continuate così fino a terminare la pastella. Arrotolate le crepes man mano che le preparate. Nel frattempo in una ciotola versate un vasetto di yogurt, salatelo leggermente, insaporitelo con la menta tritata e un pizzico di pepe. Servite le crepes accompagnate dalla salsa. La colazione è completa con l'aggiunta da una spremuta fresca di 4 mandarini.

4 PERSONE

20 MINUTI

INGREDIENTI

300 g di grano saraceno, **300 g** di zucca a buccia rossa (potiron), **1** cipolla, **4 fettine** di zenzero, **1 dl** di latte di cocco, **1 pizzico** di cannella, **1 pizzico** di noce moscata, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

GRANO SARACENO CON SALSA DI CIPOLLE E ZUCCA

C L F V

Tostate il grano saraceno in una casseruola, senza grassi, quando diventa fragrante versatelo nel doppio del suo volume di acqua, 2 prese di sale e portate a ebollizione. Abbassate ora la fiamma al minimo, coprite la pentola e cuocete per circa 20 minuti. Lasciate gonfiare il grano al caldo fino al momento di servire. Nel frattempo affettate la cipolla e lo zenzero e stufateli in padella con una tazza di acqua. Quando questa è evaporata aggiungete un cucchiaio di olio. Tagliate a pezzetti la zucca, conditela con sale e un filo di olio, infornate a 180°C per 15 minuti ma tenete da parte alcune fettine e unite il resto alle cipolle. Versate sopra la zucca il latte di cocco, cuocete ancora 5 minuti, quindi frullate la salsa e aggiustatela di sale e di pepe. Rovesciate la salsa nei piatti individuali, preparate 4 sformatini di grano saraceno con gli anelli di metallo, guarnite con altra salsa e le fettine di zucca tenute da parte. Potete accompagnare con cime di rapa in padella.

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

320 g di maccheroni integrali, **250 g** di funghi Pleurotus, **1 spicchio** di aglio, **1 mazzetto** di timo e di mentuccia, **4 fette** di pane di segale, **250 g** di cavolfiori gialli e bianchi, **10** olive nere taggiasche, **1 cucchiaio** di capperi sottaceto, **qualche filo** di erba cipollina, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

PASTA INTEGRALE E FUNGHI PLEUROTUS

L V

I funghi Pleurotus, chiamati anche orecchiette o orecchione, sono una varietà tra le più coltivate e conosciute al mondo. Devono la loro fama alle tipiche proprietà medicali: questi funghi contengono una buona quantità, infatti, di sostanze utili ad accrescere le difese immunitarie dell'organismo. Sono, inoltre, poco calorici, carnosi e molto versatili in cucina: si prestano a essere utilizzati per moltissime ricette, dai contorni trifolati ai sughi per primi piatti come in questa preparazione. Per cominciare, puliteli accuratamente e affettateli. Nel frattempo scaldate una padella antiaderente di dimensioni ampie con un po' di olio extravergine d'oliva, unite lo spicchio d'aglio vestito e un po' schiacciato, i funghi tagliati a fette, il timo e la mentuccia ben lavati e asciugati. Saltate i funghi per almeno una decina di minuti. A metà cottura salateli. Ora mettete sul fuoco una pentola capiente con l'acqua, portatela a bollore e salatela. Buttate i maccheroni integrali, cuoceteli e scolateli al dente. Unite ora la pasta nella padella dei funghi e fatela saltare, Se serve, aggiungete un paio di mestolini dell'acqua di cottura che avrete tenuto da parte e un filo d'olio extravergine d'oliva. Assaggiate e, nel caso, salate di nuovo e spolverate con un po' di pepe. Potete accompagnare alla pasta a qualche bruschetta di pane con il cavolfiore. Per prepararle procedete così: lavate accuratamente il cavolfiore, dividetelo in cimette, pulitele togliendo eventualmente i gambi più duri, poi lessatele in acqua bollente salata. Vi serviranno una quindicina di minuti. Quando pronte, scolate le cimette e schiacciatele un po' su un piatto con l'aiuto di una forchetta. Conditele con i capperi, le olive taggiasche snocciolate e spezzettate, l'erba cipollina tritata, sale e pepe. Tostate le fette di pane, copritele con i cavolfiori, dividete le fette a metà e irrorate con un filo di olio extravergine d'oliva crudo.

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

4 fette di pane toscano raffermo, **300 g** di cannellini secchi, **2** carote, **1 gambo** di sedano, **1** cipolla, **2 spicchi** di aglio, **1 mazzo** di cavolo nero toscano, **1 mazzo** di bietole, **4 foglie** di verza, **2** patate, **q.b.** olio extravergine di oliva, **q.b.** sale e pepe

RIBOLLITA E INSALATA DI VALERIANELLA

F V T

Mettete i cannellini e uno spicchio di aglio in una casseruola o un coccio, copriteli d'acqua, portateli a ebollizione e fateli cuocere per un paio d'ore a pentola semi coperta. Salate a fine cottura. Nel frattempo soffriggete la cipolla con un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva, unite il sedano e le carote tagliati a tocchetti, il cavolo nero, la verza, le bietole spezzettate, la patata affettata e il concentrato di pomodoro e lasciate insaporire per una decina di minuti. Salate, coprite con 2 litri d'acqua e cuocete per un'ora e mezza. Aggiungete alla zuppa i cannellini e il pane a tocchetti sfregato con l'aglio. Cuocete ancora 30 minuti, poi lasciate riposare la zuppa altrettanto prima di servirla con olio e pepe. È ottima anche il giorno dopo. Potete ultimare il pasto con un'insalata di valerianella da preparare così. Sbucciate un paio di arance, salate leggermente, unite la valeriana e condite con succo di limone, olio, sale e pepe.

4-6 PERSONE

150 MINUTI

INGREDIENTI

4 tranci di baccalà, **1 spicchio** di aglio, **1 foglia** di alloro, **2** cipolle rosse, **4 cucchiai** di aceto di mele e **4** di succo di mele, **500 g** di daikon, **2 dl** di brodo vegetale, **2 cucchiai** di salsa shoyu, **foglie** di shiso o perilla, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

BACCALÀ IN PADELLA E DAIKON BRASATO

L F

Affettate la cipolla, stufatela in padella con una tazza di acqua, l'aceto e il succo di mele, salate e fate evaporare tutto il liquido, versate 2 cucchiai di olio extravergine e soffriggete le cipolle finché non diventano traslucide. Sbucciate il daikon e tagliatelo a tronchetti, poi dividete ognuno in 4 spicchi. Brasatelo in una casseruola con il brodo e lo shoyu, dopo 10 minuti trasferitelo in una padella con il loro liquido e completate la cottura a fuoco vivace con un cucchiaio di olio, sale e pepe. Lasciate ridurre completamente il brodo facendo dorare gli spicchi su un solo lato. Togliete le spine al baccalà, massaggiatelo con poco olio, scaldate una padella antiaderente, appoggiatevi i filetti dalla parte della pelle e cuocete per 5 minuti senza girare il pesce. Aggiungete l'aglio a fettine, la foglia di alloro, una tazzina di acqua, coprite con il coperchio e fate cuocere ancora per 5 minuti. Servite il baccalà con le cipolle e il daikon di contorno.

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

4 seppie medie, **2 foglie** di alloro, **1 spicchio** di aglio, **2** cipolle bianche dolci, **1 bicchierino** di vino bianco secco, **200 g** di polenta taragna a cottura rapida, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

SEPPIA STUFATA, CICORIA E POLENTA TARAGNA

C L F

Tagliate le cipolle a spicchi non troppo sottili, sbollentatele per circa cinque minuti in acqua salata, poi scolatele. Scaldate ora una padella larga e antiaderente oppure un wok più profondo, versate due cucchiai di olio extravergine d'oliva, l'alloro e l'aglio vestito. Fate scaldare, poi aggiungete le seppie tagliate a fette e cuocetele a fuoco ben vivace, muovendole costantemente per non farle attaccare al fondo. Dopo circa 5 minuti, unite le cipolle sbollentate, salate, pepate, unite un bicchierino di vino bianco secco e fatelo sfumare. A questo punto togliete dal fuoco. Nel frattempo preparate la polenta taragna: potete utilizzare quella a cottura rapida, vi serviranno così solo pochi minuti. Quando pronta, versatela ancora morbida nelle ciotole individuali, coprite con le seppie e servite subito. Lessate le foglie tenere di 2 mazzi di cicoria, scolatele e servitele con succo di limone, sale e un filo di olio.

4 PERSONE

20 MINUTI

INGREDIENTI

300 g di farina di castagne, **3,5 dl** di acqua, **2 rametti** di rosmarino, **40 g** di pinoli, **q.b.** olio extravergine d'oliva

CASTAGNACCIO CON PINOLI E ROSMARINO

C L

Cominciate versando la farina in una ciotola abbastanza ampia, poi stemperatela con l'acqua mescolando energicamente con la frusta per evitare che si formino grumi. Se l'impasto risulterà troppo denso potete aggiungere ancora mezzo bicchiere di acqua. A questo punto lasciate riposare l'impasto per circa quindici minuti. Nel frattempo, mentre aspettate, foderate una teglia rettangolare con un foglio di carta forno, spennellatelo bene d'olio extravergine d'oliva con l'aiuto di un pennellino, poi versate la crema di castagne. Fate attenzione, cercate di distribuirla sulla teglia in modo uniforme e di livellarla bene con l'aiuto di un coltello. Versate un filo sottile d'olio extravergine sulla superficie, quindi cospargete accuratamente di pinoli. Mentre preparate la teglia, accendete il forno a 180°C, quando sarà ben caldo infornate il castagnaccio per circa 30 minuti. Solo verso fine cottura aggiungete le foglie di rosmarino sulla superficie.

4-6 PERSONE

35 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Martina Barbero**

FARINA SEMINTEGRALE

Una farina di grano tenero tipo 2 che si ottiene macinando il chicco a tutto corpo. Grazie all'alto contenuto di fibre, il prodotto di Molino Pasini è ideale per pani a lunga lievitazione, ma anche per torte rustiche

TÈ SENCHA

Il tè sencha Tea Soul, prodotto in Giappone, è ottenuto con la cottura al vapore delle foglie verdi di camelia biologica. Un infuso più dolce e meno astringente, ma ricco di teina e antiossidante

MELANZANA DI ROTONDA

Soda, croccante e più dolce, la melanzana di Morgan, produttore di giardiniere e conserve, arriva dalla Basilicata ed è Dop. La ricetta la prevede sott'olio, agrodolce e un po' agrumata

BACCHE DI ROSA CANINA

Bacche spontanee che maturano in autunno e rimedio naturale per prevenire i raffreddori invernali. Si trovano sminuzzate e seccate per tisane oppure in marmellate

Lavorare con la farina non raffinata nasconde qualche insidia. Ma rispettando i passaggi, dall'autolisi ai tempi di riposo, si otterrà un piatto croccante, ruvido e aromatico

PIZZA INTEGRALE CON CAVOLO E POMODORINI

Testo e foto di **Manuela Conti**

Spesso si tende a condannare gli impasti integrali, perché poco seducenti. Sì, realizzare prodotti da forno con farina non raffinata può nascondere insidie: in mancanza di esperienza e tecnica, la presenza della crusca e del germe di grano può creare difficoltà nella panificazione. Io, però, amo molto il sapore, il gusto e il profumo di queste farine. La pizza integrale, pur non paragonabile alla classica napoletana, presenta alcune peculiarità: croccante, ruvida, con un bouquet di aromi diverso in base a macinatura e tipologia di grano. Il segreto per una buona riuscita? La tecnica dell'autolisi, la piegatura corretta (il *folding*) e i tempi lunghi di lievitazione che permettano al grano di sviluppare più facilmente il glutine. Per finire, vi aiuteranno ingredienti freschi e di stagione. Come il cole rizze, antica varietà di cavolo riccio di Bari.

PREPARAZIONE

Sbriciolate il lievito nella farina, unite l'acqua e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Fate riposare per 30-40 minuti coperto a campana (autolisi), poi riprendetelo, aggiungete il sale e lavorate più volte la pasta in senso antiorario, tirando i lembi dall'esterno verso l'interno fino a ottenere un composto teso e levigato (*folding*). Trasferite in una terrina oliata (o anche su una teglia), coprite con la pellicola e, dopo un'ora, mettete il tutto nella parte alta del frigorifero fino al giorno dopo. Dopo 18-20 h, recuperate l'impasto, fate riprendere temperatura, rovesciatelo su una spianatoia infarinata. Formate 4 palline. Coprite e fate raddoppiare. Pigiate l'indice sulla superficie: se si ritrarrà lentamente allora è pronto per essere infornato. Lavate e cuocete il cavolo: scottatelo per 5 minuti in un dito d'acqua bollente, strizzatelo e ripassatelo in padella con olio, aglio e peperoncino. Stendete la pizza fino ad ottenere un disco di 28 cm. Su una pala, condite con la verdura, i pomodorini ammollati e strizzati e una parte di stracciatella. Infornate a 250°C in forno preriscaldato su pietra refrattaria e dopo 8-10 minuti aggiungete ancora stracciatella. Fate cuocere altri 2-3 minuti, poi sfornate e servite. Calcolate tempi più lunghi per la teglia.

INGREDIENTI

(*per 4 pizze tonde*)
Base: **500 g** di farina integrale di grano tenero, **2 g** di lievito di birra fresco, **370 g** di acqua, **10 g** di sale fino. Guarnizione: **1 mazzo** di cavolo riccio pugliese o cole rizze, **1 spicchio** d'aglio, peperoncino di cayenna, **40 g** di pomodorini secchi, **400 g** di stracciatella, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale fino

Tortine autunnali semplici, dal cuore gelatinoso, che si preparano senza burro e con pochissimo zucchero: la frutta è sufficiente per dare morbidezza all'impasto

MUFFIN AI CACHI E FARINA DI NOCCIOLE

Testo e foto di **Irene Berni**

La nocciola è un ingrediente preziosissimo. Dalla tonda gentile del Piemonte, che si usa nei dolci più amati, alla romana o quella di Giffoni. In cucina è molto utilizzata anche la farina di nocciole, dolce e intensa e che conferisce alle preparazioni di pasticceria secca friabilità e croccantezza. Senza bisogno di aggiungere troppi zuccheri e grassi. Se volete prepararla in casa, realizzarla è facile: è sufficiente inserire le nocciole pelate in un robot da cucina e frullarle a bassa velocità e in maniera discontinua (per non scaldarle troppo) fino al raggiungimento della consistenza farinosa. La farina di nocciole può essere conservata in barattoli ermetici, protetta dalla luce, dall'aria aperta e dal calore, oppure si può congelare. Non contenendo glutine, questo tipo di farina può essere utilizzata per i celiaci, ed è perfetta se abbinata a quella di riso, come in questa ricetta dei muffin ai cachi. Inoltre, si può evitare di aggiungere burro all'impasto in modo da migliorare il profilo lipidico finale. E così, allora, i cachi, frutti autunnali zuccherini ed energetici, sono perfetti. Grazie alla loro consistenza umida e gelatinosa, sono in grado di dare la giusta morbidezza all'impasto.

PREPARAZIONE

Cominciate tritando grossolanamente le nocciole, poi mettetele da parte. In una zuppiera setacciate la farina di riso con il sale, il lievito e il bicarbonato. Aggiungete la farina di nocciole e mescolate. In una planetaria montate le uova con lo zucchero fino a renderle spumose e chiare. Incorporate gli ingredienti secchi alle uova montate alternando con il latte. Aiutandovi con un coltello, eliminate lo stelo e le foglie dai cachi, tagliateli a metà e, con un cucchiaio, ricavatene tutta la polpa. Per 200 grammi saranno sufficienti due frutti abbastanza grandi. Unite il frutto all'impasto mescolando fino a rendere il composto omogeneo. Versate la crema negli stampini da muffin e decorate con le nocciole tritate. Mettete in forno già caldo a 180°C per 20/25 minuti. Prima di sfornare fate la prova dello stecchino: inseritene uno nei muffin, se esce asciutto i dolcetti sono pronti, altrimenti proseguite la cottura.

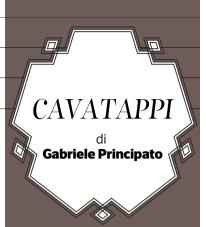
INGREDIENTI

55 g di nocciole intere pelate, **120 g** di farina di nocciole, **160 g** di farina di riso, **100 ml** di latte fresco, **2** uova, **200 g** di cachi, **8 g** di lievito, **70 g** di zucchero bianco, **un cucchiaino** di bicarbonato e **un pizzico** di sale

È il rosso prodotto fin dal Settecento nella zona storica tra Firenze e Siena Il gallo nero è il suo simbolo. La tendenza: il Sangiovese in purezza. E l'aumento della qualità, anche con la nuova categoria della Gran Selezione

CHIANTI CLASSICO

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

I Chianti sono due: uno si chiama solo Chianti, l'altro Chianti Classico. Solo il secondo è prodotto nel territorio del Chianti, il *Chiantishire* degli inglesi. Sembra un rebus, ma è un retaggio storico, che arriva dagli inizi del secolo scorso. Nel 1932, per la scarsità del vino dovuta anche alla strage della fillossera, Mussolini decise di allargare l'area di produzione. Da quella storica, in cui il vino veniva prodotto dal Settecento, a una zona vastissima che va dal mare ai confini dell'Appennino tosco-emiliano. «Purtroppo — sostiene il neo presidente del Consorzio del Chianti Classico Giovanni Manetti — è stato partorito un grande equivoco: un caso unico al mondo: esiste un Chianti che non viene dal Chianti». Per distinguere i due mondi (diversi per caratteristiche della terra, dell'altitudine dei vigneti, del clima e quindi della qualità dei vini) c'è un simbolo, quello del gallo nero, che compare solo nelle bottiglie del Chianti Classico. «La zona storica — spiega Manetti, patron della cantina Fontodi — può contare su un terreno formato da galestro e alberese: l'argilla nei secoli si è trasformata in roccia friabile, le radici delle viti la attraversa in profondità. Questo dona mineralità, eleganza e freschezza ai vini. Quelli del Chianti hanno meno roccia e più sabbia e sassi, adatti soprattutto a vini di pronto consumo, con una maggiore quantità di uva per ettaro, oltre i 100 quintali, mentre nel Chianti Classico non superiamo i 75. E anche questo fa la differenza». Il Classico sta ottenendo risultati straordinari, anche grazie al rapporto qualità prezzo (dai 10 euro in su). Il Castello di Volpaia 2015, ad esempio, si è appena classificato al terzo posto tra i vini migliori del mondo secondo *Wine Spectator*. Ogni zona classica ha uno stile: eleganza a Radda; esilità e finezza a Castiglione Berardenga; colore intenso e freschezza nel distretto bio di Panzano. «Il Sangiovese è molto sensibile alle variazioni, come una pellicola, fotografa il territorio», dice Manetti. Nella ricetta originale il barone Ricasoli prevedeva anche i bianchi da aggiungere ai Chianti più giovani. Scelta cancellata solo nel 2005. Ora è consentita l'aggiunta fino al 20% degli autoctoni rossi Canaiolo e Colorino e di internazionali come Merlot e Cabernet. Ma la tendenza è il Sangiovese in purezza, soprattutto nella Gran Selezione, il vertice qualitativo del Chianti Classico (le altre tipologie sono l'annata e la riserva).

STAPPARE SENZA RISCHI (O FATICA)

Stappare una bottiglia di vino è un'azione rituale. Durante una cena formale o una ricorrenza importante, gli occhi dei commensali osservano l'estrazione del tappo di sughero con trepidante attesa. Farlo senza intoppi e con eleganza, però, se non si è un sommelier, non è semplice. Ci sono vari fattori a cui prestare attenzione. Come prima cosa l'etichetta va esposta verso il tavolo, ben visibile agli ospiti, e la capsula di alluminio deve essere incisa in un punto preciso, detto «baga» o «cercine», ossia la sporgenza presente nella parte più alta del collo, senza muovere la bottiglia. Poi, con un tovagliolo, tecnicamente «torciolo», deve essere pulita la zona superiore del tappo da eventuali polveri. A questo punto va posizionata al suo centro la spirale del cavatappi, chiamata «verme», e bisogna farle compiere circa quattro o cinque giri prima di iniziare a sollevare con delicatezza, così da non generare rumori o frammentare il sughero. Lo stesso procedimento può essere portato a termine con facilità utilizzando un cavatappi elettrico, come l'«Oster Cordless Electric Bottle Opener» o il «Secura Stainless Steel Electric Wine Bottle Opener». Con questi funzionali elettrodomestici basta premere un pulsante, dopo averli posizionati sulla bottiglia, per azionare una spirale metallica che scenderà verso il tappo, lo aggancerà, e lo estrarrà con la giusta pressione, evitando così il rischio che si rompa. A questo punto non resterà che pulire l'interno e l'esterno del collo da eventuali residui e, dopo un primo assaggio, procedere con la mescita del vino ai commensali.

Uno dei rari classici di cui esiste la ricetta codificata, merito del barman parigino Fernand Petiot. Il drink originale, shakerato e non mescolato, si guarnisce solo con un gambo di sedano e una fetta di limone

BLOODY MARY

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

SALE AL SEDANO: IN ITALIA NON SI USA QUASI PIÚ E NON É SEMPLICE DA TROVARE. MA SA FARE LA DIFFERENZA

SUCCO DI POMODORO: MEGLIO IL LIQUIDO DEI PELATI DI BUONA QUALITÀ, MENO DOLCE DEI SUCCHI IN BOTTIGLIETTA

RAFANO: POCHE FETTINE LASCIATE MACERARE QUALCHE ORA NELLA VODKA

VODKA: LA PRIMA DIFFUSA IN FRANCIA FU LA SMIRNOFF. PROBABILE SIA STATA LA PRIMA ANCHE NEL BLOODY MARY

I feticisti del «si fa così» e del «la ricetta è questa» con il Bloody Mary possono finalmente godere: è uno dei rari classici di cui una ricetta esiste davvero. Abbiamo persino un autore (anche se l'attore George Jessel ne rivendicava la paternità): si chiamava Fernand Petiot e in un'intervista al *New Yorker* mise nero su bianco la formula originale: «Copro il fondo dello shaker con quattro pizzichi di sale, due di pepe nero, due di pepe di cayenna e uno strato di Worchestershire. Poi aggiungo una spruzzata di succo di limone e del ghiaccio tritato, due once di vodka (6 cl) e due di succo di pomodoro denso, shakero, filtro e verso». Prima osservazione: l'originale era shakerato. Oggi, tutti quanti lo mescolano. Seconda nota: è un Bloody Mary assai più sobrio di certi deliri che capita di bere adesso (qualcuno ci mette pure un galletto arrosto). Petiot inventò il drink all'Harry's New York bar di Parigi, locale di importanza colossale, negli anni Venti. Probabilmente la vodka era la Smirnoff, la prima ad essere diffusa in Francia dopo la Rivoluzione d'ottobre. Ma il successo arrivò quando Petiot si spostò negli Stati Uniti, dove per 30 anni fu capo bar all'hotel St. Regis di New York. Il Bloody Mary oggi si fa nel bicchiere, il classico highball: si mettono 9 cl (tre tazzine da caffè) di succo di pomodoro (quello dei pelati di qualità è meno dolce di quelli imbottigliati), 1,5 cl di succo di limone (mezza tazzina), tre spruzzate di salsa Worchestershire, un bel pizzico di sale di sedano, una ricca macinata di pepe e qualche goccia di Tabasco. Si mescola il tutto per bene, poi si aggiunge la vodka: 4,5 cl, una tazzina e mezza. Altra mescolata e il drink è pronto, la guarnizione classica è un gambo di sedano e una fetta di limone anche se non è raro vedersi portare bicchieri pieni di cianfrusaglie assortite. Tra le infinite varianti, a me piace lasciar macerare qualche fettina di rafano per un paio d'ore nella vodka. Più lunga, ma assai consigliabile, la macerazione anche del pepe: in questo caso, si può evitare il Tabasco, che qualcuno non apprezza perché aggiunge una certa acidità al drink. Il re del brunch è servito.

MINI BAR IN BOTTI PREGIATE

a cura di **Gabriele Principato**

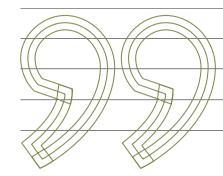
RON ZACAPA ROYAL

Puro succo di canna da zucchero, questo rum viene fatto invecchiare fino a 30 anni a 2.300 metri di altitudine nelle botti di rovere de «Le Bois du Roy», le foreste appartenute ai reali di Francia

THE MACALLAN 12 DOUBLE CASK

Un nuovo whiskey *single malt* che prima di essere imbottigliato riposa 12 anni nelle botti di rovere bianco e rosso utilizzate in precedenza per far invecchiare anche lo sherry

VERMOUTH GIUSTI

È il primo vermouth di Torino invecchiato in botti di aceto balsamico, quelle antiche *barriques* del Gran Deposito Giuseppe Giusti, la più antica acetaia del mondo, attiva a Modena da oltre 400 anni

Ceramiche cangianti, che vanno anche in lavastoviglie e nel microonde, taglieri che si appendono, materiali ricercati o vintage
Così i nuovi strumenti, dai più tradizionali a quelli moderni, diventano preziosi alleati quotidiani. Rallegrando le giornate più fredde

a cura di **Martina Barbero**

LE SCELTE

IMPERFETTI MA UNICI

ORIGINALI

Riflessi verdi e sfumature irregolari. Il tratto distintivo della collezione Saison Algo, firmata Asa Sélection, risiede proprio nella smaltatura. Il colore cangiante, a tratti più intenso, è stato ottenuto grazie a un tipo speciale di ossidazione durante la cottura della ceramica ad alte temperature. Dal piatto da portata a quello da dessert, gli oggetti dell'azienda tedesca sono originali e imperfetti: «Ci concentriamo su forme e colori mantenendo uno stile semplice. È così che le collezioni diventano il nostro segno distintivo e rappresentano un design moderno» racconta Asa sul suo sito. I punti scuri che si creano in cottura rendono la superficie sempre diversa, ma anche resistente. I piatti sono lavabili in lavastoviglie e, a differenza della maggior parte delle ceramiche, utilizzabili anche nel microonde *(asa-selection.com)*.

COME UN QUADRO

Il tagliere che si appende come un quadro e salva lo spazio in cucina. Si tratta del Broom cutting board firmato Lostine che, al posto del solito manico in legno, termina con un cinturino in pelle. Le collezioni del marchio statunitense si distinguono per originalità: «Desideriamo creare e vivere con cose belle. Lavoriamo con piccoli artigiani degli Stati Uniti per realizzare oggetti come sgabelli, taglieri, tavoli e articoli per la casa», raccontano sul sito. Il tagliere si può usare da entrambi i lati: uno è lucido e levigato, adatto a raccogliere anche i succhi, mentre l'altro è grezzo per una presa migliore sul cibo *(lostine.com)*.

DA PERSONALIZZARE

Apribottiglie geometrici e pensati per essere personalizzati: su ciascuno può essere incisa una scritta. L'oggetto si sceglie in funzione di ciò che si vuole fare imprimere: 12 caratteri sul più grande, 8 e 6 per quelli piccoli e sottili. L'idea nasce nello studio di design Fort Standard, a Brooklyn, dove Gregory Buntain, il fondatore, esplora l'interazione tra materiali naturali e tecniche di produzione moderne. «L'approccio è quello ossessivo dell'artigianato», spiegano ed è per questo che gli apribottiglie in metallo sono lavorati a mano. Anche nelle scritte, così, si creano piccole variazioni di spaziatura e allineamento *(fsobjects.com)*.

Dal 1831
la tradizionale voglia di festa è
BOSCA
PIEMONTE
BOSCA
OLTRE LO SPUMANTE DAL 1831
www.bosca.it
Bevi poco ma bevi meglio.

GLI OGGETTI

ANNI ‘50

Parte di una serie ispirata all’età d’oro del design danese, il bollitore elettrico Emma, disegnato dai designer Sebastian Holmbäck e Ulrik Nordentoft per lo studio Stelton, è un accessorio pratico ed elegante. Mentre l’aspetto incarna lo stile nordico degli anni Cinquanta e Sessanta, con linee curve e contrasti di colore, la tecnologia è di ultima generazione. La caraffa d’acciaio può contenere fino a 1,2 litri, si spegne automaticamente quando l’acqua arriva a bollore ed è dotata di un filtro anticalcare. Quest’ultimo non è usa e getta, ma può essere rimosso e lavato in modo da poterlo riutilizzare più volte *(stelton.com)*.

COLORATI E IMPREVEDIBILI

Per un cocktail, un calice di champagne o un dessert. Ogni bicchiere ha la sua forma e il suo colore: la collezione in vetro soffiato presentata da Bitossi a Maison&Objet, il salone del design di Parigi, è una tavolozza di sfumature da portate in tavola. Il set di bicchieri diseguali è stato ampliato con nuove tonalità: dal verde e blu fino alle nuance neutre dell’ambra e del rosa. Non manca poi il tocco retrò del profilo in oro. «L’idea alla base della collezione — spiegano dal team Bitossi — è di fornire un set di bicchieri diversi ma perfettamente in armonia tra loro e abbinabili alle altre collezioni del brand». Nelle creazioni di Bitossi Home, nato nel 2007 nel gruppo italiano Colorobbia, di cui fa parte anche Bitossi Ceramiche, il vintage si mescola al pop in un mix imprevedibile di stili. Il tratto distintivo? «La vivacità della tavola, per avere sempre un’estetica originale: materiali, colori e abbinamenti che si discostano dall’ordinario». Insieme a un’altra delle ultime creazioni del brand («La tavola scomposta»), pensata in collaborazione con la casa milanese Funky Table, gli accessori per la *mise en place* rompono gli schemi classici e diventano imprevedibili *(bitossihome.it)*.

IN CERAMICA

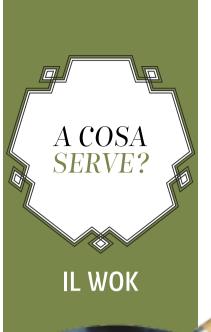
L’oliera diventa in ceramica per oscurare meglio il condimento. A differenza delle bottiglie in vetro, il materiale non trasparente permette all’olio di conservarsi a lungo perché evita alla luce di degradare gli antiossidanti. Alla ceramica, poi, l’azienda francese Émile Henry ha deciso di unire il colore, ampliando la sua gamma per l’autunno. Dalle sfumature del blu e del verde a rosso, mattone, argilla, grigia e *feu doux* (verde petrolio). La bottiglia permette di dosare il flusso per condire senza lasciare macchie grazie al tappo antigoccia *(emilehenry.com)*.

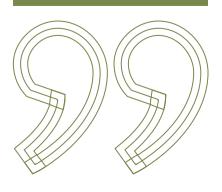
EQUILIBRATO

Pesce, verdure ed erbe, la mannaia è il coltello adatto non solo per lavorare la carne, ma per triturare la maggior parte dei cibi. Per questo la lama deve essere in acciaio al carbonio, più spessa e affilata. Quello dell’azienda specializzata in coltelli dal 1850 Murphy Knives è stato pensato con un’impugnatura in legno palissandro onduregno pesante per facilitare la presa e l’equilibrio mentre si affetta. La lama si muove così in modo perpendicolare all’asse e senza lacerare gli ingredienti, ma sminuzzandoli per il pieno rilascio degli aromi *(rmurphyknives.com)*.

FANTASIA

Su di una tovaglia classica tinta unita, l’accessorio giusto è il tovagliolo in fantasia. Non servono decori a centro tavola, candele o vistose composizioni: è sufficiente scegliere con gusto gli elementi essenziali. Un modo per arricchire la tavola, senza però rivoluzionare il servizio di piatti e posate, è la scelta dei tessuti: motivi floreali, scritte, bordature colorare e fibre diverse. Un suggerimento? Il tovagliolo con stampa digitale jacquard della collezione autunno inverno di Zara Home, con fiori esotici e farfalle. Le tonalità blu e del verde tingono un tessuto che è 100 per cento cotone, lavabile anche in lavatrice *(zarahome.com)*.

IL WOK

Cuoce i cibi in modo rapido e senza bisogno di aggiungere grassi. Il tegame profondo e capace di trattenere il calore nasce in Asia, ma la sua forma originaria si è occidentalizzata. La wok-mania ha oltrepassato le frontiere cinesi e l’incontro con le tradizioni culinarie di altri Paesi ha prodotto modifiche che lo hanno reso ancor più versatile e irrinunciabile. Il wok è entrato a tutti gli effetti nella quotidianità italiana: frigge porcini in pastella, stufa la selvaggina, cuoce a vapore, rosola e addensa velocemente sughi. I due manici in metallo e la forma semisferica (pensati in origine per le tradizionali stufe cinesi con foro centrale e fuoco diretto) hanno lasciato il posto a un design adatto ai piani cottura europei e americani. La prima mutazione riguarda il fondo: non più tondo ma con una base d’appoggio piatta per dare maggiore stabilità. La seconda e più recente innovazione, che ha dato il via ad audaci acrobazie in cucina, è l’impugnatura lunga. Il manico – solitamente in legno per non bruciare – ha reso la pentola facile da maneggiare, inducendo anche i più cauti a «saltare il cibo». Sì perché con un wok tra le mani il mestolo è bandito e gli ingredienti si mescolano facendo roteare il tegame. Grazie ai bordi alti anche i principianti si sentono sicuri, senza paura di disseminare il pavimento con riso o broccoli. Sul materiale i professionisti rimangono fedeli all’originale: il ferro o la ghisa intrappolano a lungo il calore e rendono il wok un utensile che si affina negli anni, migliorando le prestazioni.

M.Bar.

I PRODOTTI

Rossi, bianchi e rosé
Fermi strutturati o bollicine di velluto
Da bere a tutto pasto
o solo in abbinamento a crostacei
e pesce: una raccolta di bottiglie
da conoscere e assaggiare,
in arrivo dalle migliori zone
di produzione italiane e francesi.
Per riscaldare una cena
d'autunno in cui non può mancare,
certo, un buon calice
di vino

LA CANTINA

foto di **Francesca Moscheni**

1. Berlucchi
Berlucchi '61 Nature 2011 Franciacorta Millesimato
TERRITORIO: FRANCIACORTA
UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO
Spuma cremosa con un perlage sottile e sinuoso, per un millesimato perfetto a tutto pasto. Il sapore, fresco e vibrante, si abbina infatti facilmente anche con piatti più strutturati

2. Bosca
Riserva del Nonno Spumante Metodo Classico
TERRITORIO: PIEMONTE E OLTREPÒ PAVESE
UVE: CHARDONNAY E PINOT
La Riserva del Nonno racchiude le caratteristiche del Metodo Classico. Tra cui il lento affinamento in bottiglia, che dev'essere di minimo 30 mesi. Per delle bollicine vellutate e bilanciate

3. Cantina di Soave
Maximilian I Müller Thurgau Durello Spumante Brut
TERRITORIO: COLLINE DELL'EST VERONESE
UVE: MÜLLER THURGAU E DURELLA
La lenta presa di spuma conferisce un profumo caratteristico di biancospino al Maximilian I Müller Thurgau, brand storico di Cantina di Soave. E con le sue note fruttate, si abbina a tutto pasto

La foto è stata scattata da **Raw & Co**, corso Magenta 10 a Milano

4. Casa Vinicola Sartori
Valdimezzo Valpolicella Ripasso Superiore Doc
TERRITORIO: COLLINE VERONESI
UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E CROATINA
La peculiarità di questo vino rosso intenso è il ripasso sulle vinacce dell'Amarone nel mese di febbraio. Che gli conferisce quegli aromi classici e soprattutto una longevità prolungata nel tempo

5. Consorzio Tutela Prosecco Doc
Prosecco Doc
TERRITORIO: VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA: GLERA
Ne esistono tre tipi, con caratteristiche differenti. Il Prosecco Doc spumante è la tipologia più diffusa con un perlage fine e persistente. A cui si aggiungono i profumi dei vitigni di provenienza

6. Mezzacorona
Rotari Flavio Riserva Trentodoc
TERRITORIO: VALLE DELL'ADIGE
UVA: CHARDONNAY
Le uve selezionate a mano nei vigneti della Valle dell'Adige sono solo una parte del lavoro che si nasconde dietro al Rotari Flavio. Uno spumante fresco, equilibrato e agrumato

7. Monte Rossa
Cabochon Doppiozero Brut Nature 2012
TERRITORIO: FRANCIACORTA
UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO
Brut Nature, quindi senza l'aggiunta di dosaggio zuccherino, che viene invecchiato sui lieviti per oltre 48 mesi. Il Cabochon Franciacorta spicca per il suo gusto ricco, con finale ammandorlato

8. Champagne Pommery
Cuvée Louise Nature 2004
TERRITORIO: AVIZE, CRAMANT E AŸ
UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO
Quello di Pommery rimane uno Champagne in equilibrio tra ciò che la natura offre e quello che l'uomo può trasformare. Bilanciato anche nel gusto grazie alle note aromatiche e vellutate

9. Ruffino
Riserva Ducale Oro Chianti Classico Docg Gran Selezione 2014
TERRITORIO: TOSCANA
UVE: SANGIOVESE, MERLOT E COLORINO
Tra le colline del comune di Castellina in Chianti, ogni anno vengono vendemmiate le uve delle tenute Ruffino di Gretole. Per un vino intenso, rosso rubino e molto aromatico

10. Santa Margherita
Sparkling Rosé Brut
TERRITORIO: VENETO ORIENTALE E TRENTINO ALTO ADIGE
UVE: GLERA, CHARDONNAY E MALBECH
Questo rosé fa dell'unione di territori e uvaggi diversi la sua cifra. Per uno spumante fresco dagli intensi sentori fruttati che spaziano dai frutti bianchi a quelli a bacca rossa

11. Costa Arènte
Amarone della Valpolicella Docg 2013 - Costa Arènte
TERRITORIO: VENETO
UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRE
Una delle fasi più lunghe della produzione dell'Amarone è l'affinamento, che arriva a oltre 36 mesi. Per un gusto netto e deciso che unisce i sentori di frutti rossi a quelli di vaniglia

12. De Buris - Tommasi
De Buris Amarone della Valpolicella Classico Doc Riserva 2008
TERRITORIO: VENETO
UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E OSELETA
Riprende nel gusto il microclima del territorio in cui viene prodotto, influenzato da una costante brezza del lago di Garda. Per accompagnare piatti anche ben strutturati a base di selvaggina

13. Veuve Clicquot
Veuve Clicquot Rosè Brut
TERRITORIO: CHAMPAGNE
UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY E MEUNIER
Una tradizione che non si è fermata per uno Champagne rosé corposo. Grazie all'aroma di fragole e ciliegie mature, si abbina a piatti delicati, di pesce, ma anche intensi, come il filetto d'anatra

14. Azienda Agricola Zangani
Boceda - Colli di Luni Vermentino Superiore Doc
TERRITORIO: LIGURIA
UVA: VERMENTINO
Le colline su cui viene vendemmiato il Boceda racchiudono il segreto di questo Vermentino. Fruttato e persistente, il giusto compromesso tra freschezza e buona mineralità

(*a cura di Tommaso Galli*)

RISTORANTE CON CAMERA

FOOD TOUR

1

Il Vigilius Mountain Resort è un eco-hotel con spa situato in un bosco a 1500 metri d'altitudine. A curare i suoi due ristoranti dedicati ai sapori delle Alpi è lo chef Filippo Zoncato. Indirizzo: Via Villa 3, Lana (Bolzano)

2

Il maso ortofrutticolo Sandwiesn della famiglia Thuile realizza il primo spumante di mele della regione fermentato in bottiglia. Indirizzo: Via Stazione 23, Gargazzone (Bolzano)

3

L'osteria «Pfefferlechner» della famiglia Laimer offre dal 1981 piatti della cucina tradizionale altoatesina e birre artigianali autoprodotte con malto sudtirolese. Indirizzo: Via S. Martino 4, Lana (Bolzano)

4

«L'Ow» è un'osteria moderna, parte dell'Alleanza dei cuochi Slow Food, la cui cucina è basata sul concetto di sostenibilità. Indirizzo: Via Gries 2, Lana (Bolzano)

5

Pasta e grissini naturali e bio. Sono questi i prodotti di punta di Pastalpina, l'azienda artigianale del maestro panificatore Alexander Gross. Indirizzo: Zona industrial Lana 8, Lana (Bolzano)

È il primo eco hotel di lusso italiano, progettato dall'architetto Matteo Thun e raggiungibile solo in funivia da Lana, Alto Adige
In cucina lo chef Filippo Zoncato celebra ogni giorno gli ingredienti di montagna

VIGILIUS LA SORPRESA DEL RISOTTO IN UN BOSCO DI LARICI

di **Gabriele Principato**
illustrazione di Gianluca Biscalchin

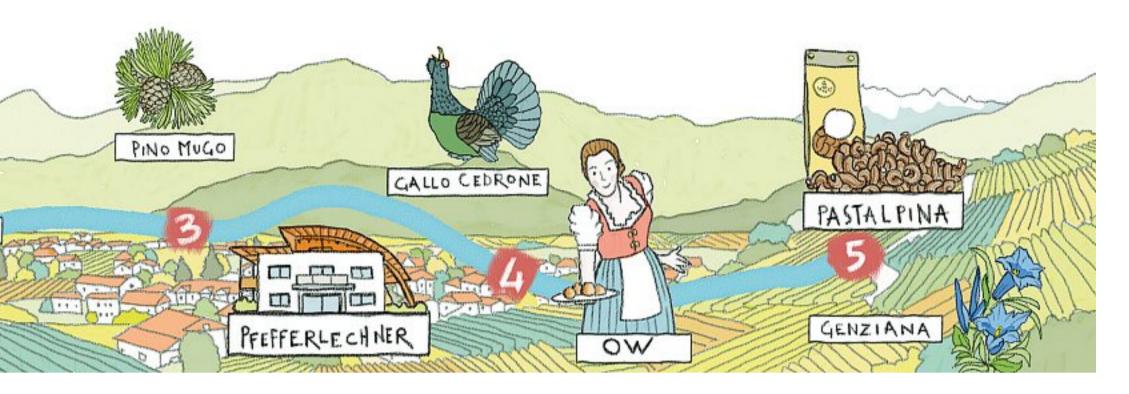
Quando ha aperto, precisamente quindici anni fa, è stato il primo hotel di design con spa in un bosco sulle Alpi. Il Vigilius Mountain Resort, 1.500 metri di quota sopra la Valle dell'Adige, si può raggiungere in un solo modo: prendere una funivia dal paese di Lana, a pochi chilometri da Merano, il più grande e antico comune dell'Alto Adige per la produzione di mele. Intorno alla struttura, sul monte San Vigilio, non c'è quasi nulla di creato dall'uomo. Niente asfalto, nessun parcheggio o macchina, solo due piste da sci. Qui si può percepire a pieno la forza della montagna così com'è, senza fronzoli, con boschi e vallate profonde, profumi, odori, colori e lunghi silenzi. Ma anche sapori, grazie alla ricerca gastronomica fatta dallo chef vicentino Filippo Zoncato, 33 anni, che firma i due ristoranti, dedicati a una cucina alpina tradizionale e gourmet. Il Vigilius, inoltre, ha anche un altro primato: è stato il primo albergo in Italia a ricevere la certificazione ambientale nel 2003. Nel progettare questo esempio di bioedilizia l'architetto trentino Matteo Thun (il cui nome è inserito nella Interior Hall of Fame di New York) si è allontanato dal concetto del lusso classico dei cinque stelle, lavorando — come voluto dal proprietario Ulrich Ladurner — su un'architettura contemporanea in mezzo alla natura, capace di diventare un esempio di sostenibilità: l'hotel è costruito come fosse un'onda in un bosco di larici, un gigantesco albero adagiato al suolo. La struttura utilizza solo energie di

1

2

tipo rinnovabile: legno, pietra viva, argilla e vetro dominano l'esterno, nelle condutture scorre solo acqua minerale della sorgente del Monte San Vigilio e il riscaldamento è fornito dall'energia delle biomasse. Le camere (41 in tutto), costruite in legno e pietra ignea, hanno tutte una vasca da bagno in cui immergersi e osservare dalle grandi vetrate il bosco a pelo d'acqua. La televisione è bandita. Gli unici rumori che cullano chi vi entra sono quelli della natura circostante. Attraversando gli spazi comuni dell'hotel — decorati dalle sculture dell'artista giapponese Hideki Iinuma e dai tanti camini dallo stile contemporaneo — si arriva ai ristoranti «Stube Ida» e «1500», le cui cucine impiegano principalmente prodotti regionali di coltivazione biologica. Il primo, tutto in legno — sviluppato intorno a una secolare stufa in maiolica decorata che evoca lo spirito dei masi contadini —, è dedicato alla cucina tradizionale dell'Alto Adige, con piatti come la crema di rape rosse e rafano fresco grattugiato, il brasato di manzo al vino rosso con polenta abbrustolita o la lombata di cervo con canederlo agli spinaci e verza stufata in crema. Il secondo — con un alto tetto ispirato ai fienili d'un tempo e una vista sulle vette delle Dolomiti —, è dedicato invece a sapori locali riletti in chiave creativa, con influenze internazionali, dallo chef Filippo Zoncato. Arrivato sul Monte San Vigilio a marzo, dopo aver lavorato in ristoranti stellati come l'«Arnolfo» di Colle Val d'Elsa e l'«Osteria Francescana» di Modena. La sua idea di cucina si basa su

3

4

1 Un dettaglio della colazione «alpina» del Vigilius Mountain Resort **2** La grande sala del ristorante «1500» col tetto ispirato a un antico fienile, **3** Una veduta dell'albergo, in cima al Monte San Vigilio, e del bosco di larici che lo circonda **4** L'interno di una delle 41 camere realizzate in legno e pietra ignea **5** La piscina esterna a sfioro della spa **6** Un risotto dello chef Filippo Zoncato

5

E nella grande spa una piscina a sfioro che guarda i monti e conduce all'esterno

fantasia, tecnica e materie prime d'alta quota. Ne è un chiaro esempio il suo «giardinetto di verdure di Harald Gasser, testina al fieno e spuma di rapa rossa»: qui la particolarità sta non solo nell'interpretazione di questi ingredienti di montagna, ma dalle verdure stesse, coltivate a Barbiano in permacultura, cioè un ambiente con poca acqua, proprio per esaltarne il più possibile i sapori. Piatto premiato col «Premio Godio 2018» al Merano Wine Festival per la capacità innovativa e di ricerca. Le proposte in carta cambiano giornalmente, ma ce ne sono alcune, richiestissime, che rappresentano l'anima della struttura, come il risotto con stinco di vitello, gremolada e riduzione di vino o la «quaglia in autunno»: petto, coscia, uova,

6
scorzonera e pino cirmolo. O ancora un dessert quale il «silenzio dei larici», parte del menù degustazione «Viaggio Alpino», pensato per raccontare i sapori d'alta quota. Un dolce realizzato con materie prime a chilometro zero, fra cui corteccia di larice, radice di genziana, resina d'albero e acqua della sorgente San Vigilio. Da provare, magari, prima di addentrarsi nella spa del Vigilius: il cui cuore è una piscina interna a sfioro che guarda sulle montagne e dalla quale, nuotando, si può arrivare fino a una vasca all'aperto in cui abbandonarsi al brusio di un caldo idromassaggio, all'ombra di alberi altissimi, mentre l'aria fredda lambisce il viso.

LE NUOVE APERTURE

a cura di **Alessandra Dal Monte**

MILANO

Via Casale 7, Milano
Sito: *www.primamilano.it*

PRIMA

Il piatto forte di questo bistrot aperto dalle 7.30 alle 2 sarà la «pinsa», focaccia di origini laziali fatta però, in questo caso, con una miscela di tre farine (frumento, riso e soia) per una maggiore digeribilità. Da «Prima comfort food&bar», sui Navigli milanesi, anche drink e un menù alla carta

LIMA

General Mendiburu 1028, Miraflores, Lima. Sito: *www.triburestaurante.pe*

TRIBU

Lo chef Alonso Villanueva, nato a Lima da una famiglia della *selva* (la giungla), nel suo locale a Miraflores, quartiere tra i più vivaci della capitale peruviana, prepara i piatti tradizionali — ceviche, *tiradito* (carpaccio), *lomo* (lombata) — con ingredienti amazzonici, dal chorizo alla yucca

ROMA

Via del Velabro 9, Roma
Sito: *www.theroomsofrome.com*

CAVIAR KASPIA

Un tocco di Russia a Roma, negli spazi della Fondazione Alda Fendi in cui sono appena stati inaugurati anche 24 appartamenti di lusso firmati Jean Nouvel. Al quinto e sesto piano di «The Rooms of Rome palazzo Rhinoceros», vista Fori, «Caviar Kaspia» porta blinis, tartare e caviale

Un ristorante in stile Art déco dentro ai grandi magazzini Selfridge's di Londra, appena rinnovati: è la «Brasserie of Light», aperta da colazione a cena con proposte tra il british e l'internazionale. Il pezzo forte? Il Pegaso alato di cristallo di Damien Hirst

MENU DI LUCE

di **Luigi Ippolito**

Apre domani a Londra la «Brasserie of Light», capitolo finale di un programma di rinnovamento dei grandi magazzini Selfridge's, su Oxford Street, costato 350 milioni di euro. Il nuovo ristorante è una brasserie in stile Art déco con 146 posti, che offre un menu *all day* dalla colazione alla cena, passando per un insolito *afternoon tea* innaffiato di champagne. Si tratta di un progetto realizzato in collaborazione con la Caprice Holdings: per intendersi, quelli dietro locali di culto a Londra, da «The Ivy» a «Sexy Fish». Ma il pezzo forte del locale è un'opera realizzata appositamente da Damien Hirst, la più grande dell'artista britannico: un Pegaso alato di cristallo, largo oltre nove metri, che volteggerà dal soffitto sulle teste dei commensali. La scultura sarà visibile, attraverso le vetrate, anche dall'esterno del ristorante. «Adoro il mito di Pegaso — ha detto Hirst — si tratta di un progetto eccitante e mi piacciono le sue dimensioni. Spero che apparirà come qualcosa di meraviglioso arrivato da un altro mondo». Ai fornelli ci sarà lo chef portoghese Emanuel Machado, che ha già portato al successo «Balthazar», il gemello di Covent Garden del celebre locale newyorkese immortalato da Woody Allen e *Sex in the City*. Il menu servirà un mix eclettico di classici British e piatti internazionali, dalle capesante con peperoni, finocchio e capperi agli spaghetti all'astice alla torta Pegaso servita con una nuvola di yuzu e noce di cocco. Gli ospiti arriveranno da una scalinata con accesso su uno spazio arredato a colori vivaci, disegnato assieme all'architetto Martin Brudzniki, che comprende anche un bar e una saletta privata. «Quando pensi alla capitale del mondo pensi a Londra — ha detto Richard Caring, presidente della Caprice Holdings — e quando pensi a Londra pensi a Selfridge's. In futuro, quando penserai ai ristoranti di Londra, spero che ti venga in mente la "Brasserie of Light"».

L'OPERA

Il Pegaso alato di cristallo di Damien Hirst alla «Brasserie of Light» (400 Oxford Street, Londra - *www.brasserie-of-light.co.uk*)

CUCINA ESTREMA di **Alessandro Borghese**

A COVENT GARDEN CON I SAPORI DI CUBA E CINA

Amo viaggiare. Esplorare nuovi orizzonti è stato fondamentale per la mia crescita umana e professionale. Ci sono luoghi che rimangono impressi nella memoria e sono legati a ricordi che ti riportano a quel momento, ti fanno rivivere quelle emozioni regalandoti un sorriso senza tempo. Londra è una città leggendaria per la mia generazione. Tappa importante anche del mio percorso da chef. Una commistione di culture che celebra gli antichi fasti del grande impero marittimo britannico. Dietro ogni angolo si cela l'immenso bagaglio culturale e gastronomico, racchiuso tra scorci di un'elegante decadenza e sublime design futuristico. Me la sento cucita addosso! Ci torno spesso per lavoro e ogni volta ho due appuntamenti a cui non posso mancare: il negozio dove compro i miei coltelli e i calamari fritti di «Asia de Cuba». Nel cuore di Covent Garden, all'interno del St.Martin Lane Hotel, un ristorante con un design tanto stravagante quanto affascinante che invoglia il visitatore a sedersi per godere di un'atmosfera moderna ma non leziosa e gustare la sua cucina prelibata. Combinazioni gustose, sperimentali e internazionali. Piatti originali con una filosofia che ripercorre le antiche tratte commerciali britanniche. Da quella che una volta attraversava l'oceano per tuffarsi tra le acque calde che bagnano l'Avana alla lunga via che conduce in Asia per poi perdersi tra le strette viuzze delle città che si affacciano sul Mar Giallo. I gusti, insomma, sono di ispirazione asiatica-cubana e vengono presentati ai commensali con la voglia di stupire attraverso preparazioni uniche e autentiche. «Asia de Cuba» è per me un elegante rifugio, nel quale vengo coccolato da ingredienti freschi e piatti curati nel gusto e nella professionalità. Ho già voglia di ritornarci!

I LIBRI

Non solo ricettari, ma anche romanzi e pagine illustrate
Tutto il meglio della letteratura di cibo
tra nuove uscite e volumi appena tradotti

a cura di **Isabella Fantigrossi**

LUOGHI DEL CUORE

Giorgio Locatelli, *Fatto in casa*, Mondadori, 324 p., 24 euro

FATTO IN CASA DAL NUOVO GIUDICE DI MASTERCHEF

Che cosa è casa per Giorgio Locatelli, il nuovo giudice di Masterchef? Corgeno (Varese), sulle sponde del lago di Comabbio, dove lo chef ha imparato a cucinare nell'albergo di famiglia. E poi Londra, dove nel 2002 ha inaugurato la «Locanda Locatelli»: qui oggi vive con la moglie Plaxy e i figli Margherita e Jack. E così nel nuovo libro, *Fatto in casa*, ci sono la sua storia e tutte le ricette che riflettono i suoi affetti. Dall'insalata preferita di Plaxy, con carote, mela, menta e peperoncino allo spezzatino con le patate che cucinava la nonna. La pappa con il pomodoro o i baci di dama della sua infanzia.

AUTOBIOGRAFIA

STORIA DI UNO CHEF DI SUCCESSO

«Io credo che il mio inizio in cucina sia dipeso da Gigi e Barbara. Dalle loro stranezze e dalla mia voglia di riscatto». Dai genitori, insomma, come del resto spesso succede, comincia la storia di Alessandro Borghese. «Una vita che è stata influenzata da loro due, Barbara e Gigi. Che senza dubbio sono stati due schegge impazzite, anche se geniali...Papà è stato prima di tutto uno che ha imparato l'arte di arrangiarsi», scrive il figlio di Borghese, padre imprenditore tuttofare. «Mamma è molto eccentrica come donna —, dice invece di Barbara Bouchet —. E, cosa non da poco, è un'attrice. Come tutte le attrici, inutile dirlo, è completamente *self-centred*...Anche se il vero attore della famiglia, sia chiaro, è sempre stato mio padre». Da qui, dunque, prende il via il racconto di Borghese. Oggi tante cose in un'unica figura. Cuoco-imprenditore-personaggio televisivo non nuovo in libreria ma che, in *Cacio&Pepe* (Solferino), si è messo per la prima volta a nudo. Raccontando i segreti più intimi della sua stravagante famiglia. E snocciolando, pagina dopo pagina, nel racconto fatto alla food editor del *Corriere* Angela Frenda, i momenti salienti della sua vita. Quelli che l'hanno condotto al successo di oggi. A partire dall'infanzia. Dalle vacanze negli Stati Uniti a casa della famiglia scombinata della mamma Barbara Bouchet, fino all'incontro con la moglie Wilma. «Ci siamo conosciuti e dopo pochi mesi ci siamo sposati. Non abbiamo mai fatto un vero e proprio fidanzamento — rivela —. In poche parole: eravamo su un aereo per andare in un posto, e c'era un gran casino. Le ho urlato: "Ci spostiamo?". E lei invece ha capito: "Ci sposiamo?". E ha gridato: "Sììì". E a quel punto che potevo fare, mica potevo tornare indietro. Mi vergognavo. Tanto più che anche le signore vicine avevano capito che quella era una proposta di matrimonio... Si sa come sono fatte le donne... Così hanno iniziato ad applaudire. Invece io volevo dire un'altra cosa. Ma che puoi fare in momenti de genere? Niente...». Fatto il matrimonio, Wilma è la donna che, assieme all'amico di sempre Carletto, ha aiutato Borghese a emergere tra l'azienda, la Ab Normal, il ristorante milanese e i programmi in tv. A corredo della storia, poi, cinquanta delle sue migliori ricette. Prima tra tutte, ovviamente, la cacio e pepe.

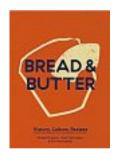
Alessandro Borghese con Angela Frenda, *Cacio&Pepe. La mia vita in 50 ricette*, Solferino, 240 p., 20 euro

GEOGRAFICO

J. Gaubert-Turpin e A. Grant Smith Bianchi *Le carte del vino*, Slow Food Ed., 200 p., 29 euro

LE CARTE DEL VINO, L'ATLANTE MONDIALE DEI VIGNETI

Appassionati di vino e di cartografia, Jules Gaubert-Turpin e Adrien Grant Smith Bianchi hanno in questo libro raccolto le loro migliori mappe dedicate a tutte le regioni vinicole del mondo (l'insieme della loro collezione si trova su *lecartedesvins-svp.com*). Dalle rive del Mar Nero alla Cordigliera delle Ande, hanno realizzato perciò un grand tour per scoprire come e quando si è sviluppata da un continente all'altro la cultura del bicchiere. «Una cosa è sicura — scrivono —: l'uomo ha inventato il vino prima di inventare la ruota». E così il loro viaggio comincia tra Georgia, Armenia e Turchia nel 6000 a.C.

NOSTALGICO

E. Hemingway, G. Harrington e R. Snapes, *Bread &Butter*, Quadrille, 256 p., 21,53 euro

PIATTI E RACCONTI, L'ANTICA MAGIA DEL PANE E BURRO

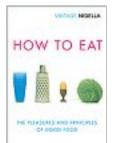
Un viaggio attraverso due degli ingredienti più antichi del mondo, il pane e il burro. Che si accompagnano assieme, sembra, dal 1492. Scritto da una cuoca e food writer, Eve Hemingway; un produttore di burro dell'Oxfordshire, Grant Harrington, l'uomo di Ampersand Cultured Butter che rifornisce più di 15 ristoranti stellati, ex chef privato del duca di Westminster e pasticcere del «Fäviken» in Svezia; e un panettiere londinese, Richard Snapes, fondatore nel 2014 di The Snapery Bakery che oggi fa il pane anche per i ristoranti di Josè Pizarro. Insomma, tre che se ne intendono. Che qui raccontano come si preparano pane e burro, come vengono mangiati nel mondo da più di 500 anni e oltre 50 ricette dolci e salate che celebrano il meglio dei due ingredienti. Focacce, brioche, pagnotte e poi burro tradizionale, burro chiarificato, aromatizzato, ecc... Per veri nostalgici.

PER DICEMBRE

Tom Parker Bowles, *Christmas & other winter feasts*, Fourth Estate, 304 p., 29 euro

IL NATALE A TAVOLA E LE ALTRE FESTE DI PARKER BOWLS

Tutti lo conoscono, almeno fuori dall'Inghilterra, come il figlio primogenito di Camilla, moglie di Carlo d'Inghilterra. Ma in realtà Tom Parker Bowles è apprezzato scrittore e critico gastronomico, già autore di sei *cookbook* e vincitore nel 2010 del «Guild of Food writers» per i suoi scritti sul cibo britannico. Ora torna in libreria con un nuovo libro dalla copertina azzurra, *Christmas & Other Winter Feasts*, realizzato in collaborazione con «Fortnum & Mason», il più antico ed elegante food store di Londra, quasi un'istituzione nazionale, presentato a Londra assieme a Camilla stessa. Il volume, scritto da Parker Bowles con le illustrazioni dall'archivio di «Fortnum and Mason», è ricco di ricette, dalle più sontuose per le feste invernali — *jacked potatoes* al salmone, torte di lusso o dolci di Natale — a quelle leggere per gennaio. Da provare.

CELEBRATIVO

Nigella Lawson, *How to eat*, Penguin Books, 560 p., 16,94 euro

VINTAGE NIGELLA

Per gli amanti del genere, *How to eat* di Nigella Lawson è stato una pietra miliare (oltre che best seller) nel settore della letteratura gastronomica e dei cosiddetti *cookbook*, i curatissimi ricettari che tanto fanno impazzire i lettori inglesi. Quando uscì, nel 1998, lei, figlia del politico Nigel Lawson e dell'ereditiera Vanessa Salmon, all'epoca critica letteraria del *Sunday Times* e non ancora volto televisivo tra i più popolari di Gran Bretagna, aveva da poco cominciato a occuparsi di cibo. Vincendo una certa ritrosia dovuta al timore di finire incastrata nello stereotipo della donna antica che si occupa solo di ricette e cucina. Alla fine, la scelta di diventare food writer — spinta anche dalla voglia di reinventarsi dopo la morte del primo marito — fu la sua vera fortuna. Fu proprio con Nigella che il genere divenne fieramente glamour. Perché il suo modo di stare ai fornelli era gioioso, quasi sensuale. *How to eat* fu, insomma, immediatamente riconosciuto come un grande classico, anche perché già nel titolo era chiaro il messaggio che si voleva lanciare: non si deve cucinare tanto per, ma per soddisfare con slancio il piacere di mangiare. E se tutti più o meno ci nutriamo, solo pochi sanno davvero come mangiare bene. Stare a tavola, insomma, è un gesto naturale ma, allo stesso tempo, un po' come amare o parlare, si può e si deve imparare a farlo. Questa era l'idea, allora rivoluzionaria, del libro. Che catapultò Nigella nell'olimpo dei grandi scrittori di cibo che contribuirono a rendere il genere tanto modaiolo. Così oggi Penguin Books ha deciso di celebrare i 20 anni di *How to eat* con una edizione speciale Vintage Classics. Da leggere in cucina ma pure da conservare sul comodino. Perché le sue ricette, oggi come allora, non sono semplici istruzioni o elenchi di materie prime, ma sono come piccoli racconti in grado di regalare un'ispirazione, un'atmosfera. E gli ingredienti che propone, dal kale (cavolo riccio) al cumino, dalla tahina all'avocado, già avanti anni luce nel 1998, sono ancora oggi i più utilizzati nel mondo.

AMBIZIOSO

Niki Segnit, *Cucina laterale*, Gribaudo 621 p., 29,90 euro

CUCINA LATERALE IL COMPENDIO DEL CUOCO D'ISTINTO

A scrivere questo tomo da più di 600 pagine è Niki Segnit, già autrice de *La grammatica dei sapori*, primo compendio dedicato a catalogare gusti e aromi di base. Con *Cucina laterale*, Segnit prosegue sul filone della catalogazione dello scibile gastronomico. Raccogliendo ricette di base (pane, roux, creme, torte, impasti...) che, una volta imparate, potranno essere usate sempre adattandole alla stagione, a cosa offre il frigorifero o allo stato d'animo. Con l'idea di trasformare il lettore in quel tipo di cuoco d'istinto che centra sempre il piatto anche quando si variano quantità e abbinamenti.

POSTUMO

Anthony Bourdain, *Un paradiso da morire*, Rizzoli 320 p., 19 euro

BOURDAIN E *UN PARADISO DA MORIRE*

Questo non è propriamente un libro di cucina. Anzi, non lo è affatto. Ma non si poteva non segnalarlo qui perché a scriverlo è stato uno dei personaggi del mondo del cibo più celebrati e controversi degli ultimi tempi, Anthony Bourdain. Morto suicida l'8 giugno scorso a Kaysersberg, in Alsazia, newyorkese, fu cuoco (degli eccessi), gastronomo e scrittore, diventato famoso in tutto il mondo con il bestseller *Kitchen Confidential*. *Un paradiso da morire* è una black comedy uscita negli Stati Uniti nel 1997 con il titolo *Gone Bamboo* che Rizzoli oggi ripubblica: la storia, raccontata nel solito stile dissacrante di Bourdain, del sicario Henry Denard che si trasferisce ai Caraibi assieme alla moglie Frances e qui è costretto ad avere a che fare con il boss mafioso Charles «Charlie Wagons» Iannello. Per i veri fan di Bourdain, cultore del cibo in tutte le sue declinazioni.

GUIDA

Jane Anson, *Wine revolution*, Guido Tommasi, p.256, 32 euro

LA RIVOLUZIONE DEI PRODUTTORI BIODIONAMICI

Sottotitolo del libro è «Guida ai migliori vini organici, biodinamici e naturali». L'obiettivo dichiarato, insomma, è rendere merito a quelle cantine ecologiche e a quei produttori che applicano ai loro vigneti la filosofia della sostenibilità. Tanto diffusa, ormai, nel mondo del cibo e così poco, invece, in quello del vino. E sono tanti, dai francesi Aubert de Villaine e Olivier Humbrecht alla trentina Elisabetta Foradori fino all'australiano David Paxton. Che non fanno uso di pesticidi nelle vigne, provano a ridurre le emissioni di carbonio, usano vitigni autoctoni e intervengono il meno possibile con l'aggiunta di additivi. A raccontare la rivoluzione compiuta da 250 vini artigianali nel mondo, Jane Anson, corrispondente della rivista di settore *Decanter*, enologa laureata a Bordeaux, per altro insignita del premio internazionale Louis Roederer come miglior scrittrice di vino.

I NEGOZI CHE AMIAMO

Dal temporary shop che fino a metà dicembre vende alimentari italiani nel centro di Londra, all'insegna di miscele pregiate che si allarga a Milano e alle botteghe di articoli vintage
Viaggio tra le migliori vetrine del pianeta dove trovare cibi e molto altro

a cura di **Gabriele Principato**

GALWAY

CAFFÈ SPECIALI E ARTE IRLANDESE

Sotto è una moderna caffetteria, sopra un negozio di ricercati oggetti di design per la casa e la cucina. Coffeewerk + Press è la «creatura» di Daniel Ulrichs, discendente da una storica famiglia di giocattolai. E nel suo negozio a Galway (sulla costa occidentale dell'Irlanda) è difficile non aggirarsi con la stessa emozione di un bambino fra i balocchi. Al secondo piano si trovano piatti Falcon, servizi da tavola disegnati da designer irlandesi, stampe di gnomi Rian Poortvliet, stoffe di tweed, ma anche caffè pregiati del «The Barn» di Berlino e del «Coffee Collective» di Copenhagen, accanto al succo di mela locale e a selezioni di tè. Prodotti, questi ultimi, che è possibile assaggiare nel bar al primo piano, insieme alla celebre cioccolata calda di Coffeewerk: una combinazione di cacao fondente biologico, pepe nero, cannella, sale marino, peperoncino e sciroppo di nocciole.

4 Quay Street, Galway

FIRENZE

FOTO DI ENRICO LANARI

NEW YORK

DAL DESIGN FRANCESE AI BISCOTTI DI OPRAH

Cestini intrecciati di vimini e posate provenienti dal Sud della Francia. Barattoli vintage per biscotti o mostarda di Digione. E ancora brocche di metallo e pentole di rame lavorate come un tempo. Maman è il nome di una catena di sei negozi di oggetti artigianali di design per la casa (cucina in particolare) fondata da Elisa Marshall e Ben Sormonte nel 2014. Il primo ha aperto nel quartiere di Soho, a New York, insieme a un caffè d'ispirazione francese, che prepara dei biscotti alla nocciola definiti dalla conduttrice televisiva statunitense Oprah Winfrey una delle cose più buone da lei provate nel 2017. Oggi in città ne esistono ben cinque, più un altro in Canada, a Toronto.

237 Center Street e 837 Washington Street, New York; 239 Center Street, Soho (NY); 211 West Broadway, Tribeca (NY); 22 West 25th Street, Nomad (NY); 80 Kent Street, Brooklyn; 100 King Street West, Toronto

LONDRA

LA PASTA FRESCA NEL CUORE DELLA CITY

Un po' pastificio, un po' negozio di alimentari vintage. Ma nel centro di Londra. Sarà attivo fino al 16 dicembre La Famiglia Rana Grocer, *pop-up shop* del Pastificio Rana, in cui oltre alla pasta fresca (come i classici tortellini) è possibile trovare una selezione di eccellenze gastronomiche di piccoli produttori italiani: dal formaggio con le vinacce vitovska del Friuli ai capperi delle isole Eolie, fino alla marmellata al chinotto di Savona e i ceci di Paestum. Ma anche oggettistica per la tavola, come tessuti dipinti a mano e piatti lavorati da esperti ceramisti. Il negozio, poi, è pensato per essere un vero e proprio studio fotografico dell'era digitale, in cui ogni ospite può costruire il proprio set, scegliendo tra marmi e ceramiche artigianali, per scattare e condividere dei post sui social network. Nello store si possono anche assaggiare piatti di pasta fresca preparati dagli chef Rana.

51 Marylebone High Street, Londra.

BOUTIQUE PIÙ SCUOLA: LE VIE DEL TÈ

Nero, verde, bianco, oolong. Sugli scaffali de La via del tè di Firenze si trovano oltre 250 fra le più pregiate referenze al mondo, selezionate sin dal 1961 da Alfredo e Lalla Carrai nel corso dei loro viaggi. Prodotti rari e poco conosciuti come il pu'er, un tè dello Yunnan, regione a Sud-ovest della Cina, le cui foglie dopo l'essiccazione subiscono un processo di fermentazione. Ma anche accessori dedicati, come tazze e teiere in ghisa, vetro, ceramica e porcellana. Qui, poi, si fa cultura e formazione: in una scuola creata all'interno della boutique viene insegnato a degustare la bevanda attraverso percorsi sensoriali e se ne raccontano storia, riti e proprietà. Oltreché in Toscana, La via del tè è presente a Torino, Roma e da ieri a Milano, con un negozio nel quartiere Brera dalle pareti decorate col motivo della *Camelia Sinensis*, la pianta del tè.

Piazza Ghiberti 22/23, Via della Condotta 26/r, Via di Santo Spirito 11, Firenze; Piazza Fiume, Roma; Via Carlo Alberto 1/I, Torino; Via Madonnina 13, Milano.

LOS ANGELES

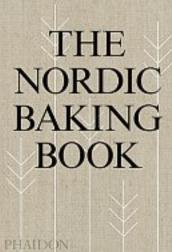
OGGETTI PER LA CASA DA TUTTO IL MONDO

Qui si trovano solamente oggetti «belli e utili», racconta il proprietario Bert Youn. Lui, che di professione si occupa di animazione per la Disney e ama raccontare storie, ha avuto nel 2014 l'idea di creare a Los Angeles questo piccolo negozio, The Good Liver: una casa per oggetti che hanno con un'anima e un passato, scoperte e selezionate da Youn stesso durante i suoi viaggi. Come le tazze di vetro Usuhari: l'azienda una volta produceva lampadine soffiate a mano, quando il loro mercato è crollato i suoi artigiani hanno iniziato a utilizzare le loro competenze per realizzare preziosi bicchieri ultra sottili. Nel negozio si trovano oggetti per la casa e la cucina, moderni e vintage, come teiere coreane, servizi da tavola francesi o coltelli realizzati da fabbri tedeschi e giapponesi. E sono in vendita anche tè rari che è possibile provare prima dell'acquisto.

705 Mateo St, Los Angeles

A TAVOLA CON

Dimenticatevi bacche e fermentazioni: secondo Magnus Nilsson, cuoco del «Fäviken», 12 coperti sperduti nella Svezia selvaggia, le ricette scandinave più autentiche sono quelle dei lievitati. Raccontate ora in un nuovo libro

FARINA, ACQUA, PANE IL VERO SEGRETO DEL CIBO NORDICO

OLTRE 450 PIATTI

Magnus Nilsson, 35 anni, è lo chef di uno dei ristoranti più remoti al mondo, perché isolato da tutto e da tutti, il «Fäviken». È stato uno dei protagonisti della prima stagione di Chef's Table, programma cult di Netflix, grazie al suo estremo alla cucina: tutto quello che compone il suo menu è autoprodotto. Dopo *The Nordic Book* (Phaidon), in cui ha raccolto per la prima volta le vere ricette delle regioni del Nord, ha pubblicato da poco il suo secondo libro. *The Nordic Baking Book* (in libreria da inizio novembre, Phaidon, 33,96€ su Amazon, 576 pagine), continua il lavoro iniziato 6 anni fa. Attraverso 450 preparazioni dipinge la grande tradizione nordica del mondo della panificazione, ma anche quella legata a torte, brioche e biscotti (*T. Gal.*)

1

di **Tommaso Galli**

Se dovesse mai capitarvi di essere presi in contropiede da Magnus Nilsson, alla domanda: «Cos'è davvero per te la cucina nordica?», dimenticate i luoghi comuni. Non lasciatevi cogliere alla sprovvista elencando una serie di ricette tanto inflazionate come potrebbero essere i piatti a base di salmone o aringhe. E cercate di non tirare fuori risposte concettuali del tipo «locale, stagionale e fermentato». No, niente di tutto questo rappresenta la vera tradizione delle regioni del Nord. Per Nilsson, che a soli trentacinque anni tiene le redini del «Fäviken», uno dei ristoranti più estremi al mondo perché confinato nella provincia svedese dello Järpen lontano da tutto e da tutti, se si vuole capire (e conoscere) la cucina nordica bisogna entrare nelle case di chi quotidianamente si mette ai fornelli, come ha fatto lui. «Quando ho deciso di scrivere dei ricettari sulla gastronomia delle mie zone, sono voluto andare a fondo al significato. Capire i piatti che ogni giorno vengono preparati dai miei vicini», racconta mentre è impegnato nella trasferta europea per presentare il suo ultimo libro, *The Nordic Baking Book*, appena pubblicato da Phaidon. Che continua, se vogliamo, l'immenso lavoro di ricerca sul campo iniziato con *The Nordic Cookbook* (Phaidon). È da quando è partito per la prima volta, armato solo di un taccuino e una reflex, per annotare e collezionare tutte quelle ricette autentiche, vera espressione della tradizione nordica, che ha capito sarebbe potuto essere un nuovo capitolo da scrivere. Dedicato interamente alla panificazione. E così, tra una telefonata e l'altra, questo ragazzo che tutti definiscono il vichingo del *fine dining*, un po' per quella chioma bionda indomita ma anche per il suo stile nell'elaborazione dei piatti, spiega l'inizio di tutto. «Ho cominciato questo progetto perché sono

Da noi, per esempio, esistono 15 diversi tipi di brioche, che cambiano da un villaggio a un altro

2

3

4

1 Magnus Nilsson fotografato da Erik Olsson, tutte le altre foto, invece, sono state scattate da Nilsson stesso **2** Il momento della cottura a fuoco vivo dei kolbullar, pancake tipici senza uova **3** Una veduta dell'arcipelago Vega in Norvegia scattata a inizio maggio **4** La zia di Nilsson mentre stende l'impasto dei flat bread nella casa di famiglia in Svezia **5** La torta di zucchero di canna dell'isola Funen

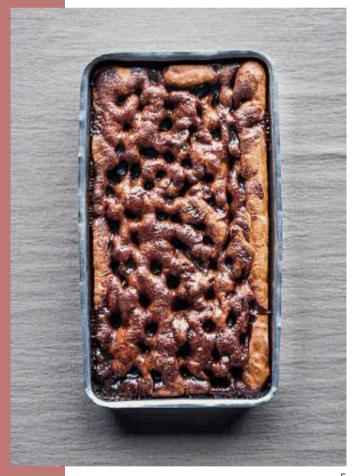
TORTA ALLO ZUCCHERO DI CANNA DELL'ISOLA DI FUNEN

INGREDIENTI

500 g di farina di grano tenero debole
270 g di burro
250 ml di latte
250 g di zucchero di canna
25 g di lievito fresco
2 cucchiai di zucchero bianco
2 cucchiai di cannella
2 uova
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Cominciate sciogliendo il lievito nel latte. Aggiungete poi la farina, 120 grammi di burro, lo zucchero bianco, il sale e le due uova. Mescolate tutti gli ingredienti fino a incordare l'impasto e adagiatelo poi su una teglia imburrata e infarinata. Lasciatelo lievitare fino a che non sarà raddoppiato in volume. Per la copertura, mescolate il burro rimasto con lo zucchero di canna e la cannella in un pentolino e portate il tutto a bollore per ottenere un composto omogeneo. Versatelo poi sopra all'impasto su cui avrete praticato dei solchi con le dita. Cuocete la torta in forno caldo a 200°C per circa 40 minuti. (*T. Gal.*)

5

consapevole che è molto difficile capire la nostra cucina. Non è come in Spagna, per esempio, dove andando in un ristorante è più immediato immergersi nelle loro tradizioni. In Svezia, come in Danimarca, Norvegia o Finlandia è tutto più omologato se si esce a mangiare fuori. Ma la realtà quotidiana è ben diversa», spiega Nilsson. Che oramai si batte da sei anni per far capire a tutto il mondo questo concetto. Senza smettere di ripetere che neanche i suoi piatti o quelli di Redzepi rappresentano il Nord: «Sarebbe come dire che tutti gli italiani quando devono imbastire la cena riproducessero, a casa loro, le stesse creazioni di Bottura. La vedo un po' difficile. La vera espressione della nostra cultura gastronomica è chi continua a rifare le ricette tramandate di generazione in generazione». E in *The Nordic Baking Book*, Nilsson si è dedicato a portare alla luce la grande conoscenza legata al mondo del pane che contraddistingue passato, presente ma anche futuro delle regioni nordiche. «Per raccogliere tutte le preparazioni del libro non ho potuto fare altro che viaggiare. Partendo dalla casa dei miei genitori e passando poi per quelle di persone normalissime. Facendomi spiegare, ad esempio, la vera storia dei kanelbulle. Questi paninetti dolci, aromatizzati alla cannella, sono uno dei miei ricordi di quando ero piccolo. E così ho avuto l'occasione di scoprire come vadano fatti lievitare alla perfezione». In questo modo, spostandosi senza sosta dalla Finlandia dell'est fino alla Groenlandia dell'ovest ha raccolto oltre 450 ricette. E tra paesaggi mozzafiato, fotografati da lui stesso, e cucine di casa che raccontano gesti quotidiani, ha fatto una summa di tutto quello che bisogna sapere quando utilizziamo il grano saraceno e lo mescoliamo con la marmellata. O di come sia meglio gestire farina, acqua e sale per il *flat bread*, un pane poco lievitato destinato ai grandi pranzi in famiglia. Ogni capitolo parte dalla preparazione base per far scoprire poi tutte le piccole o grandi sfumature che ci possono essere se un pancake (anche salato) è cucinato in Svezia oppure in Danimarca. O che esistono ben quindici tipologie differenti di piccole brioche dolci, in base alla regione, ma anche alla città o al villaggio, in cui si ha l'occasione di mangiarle. Quasi un'epopea, insomma, lunga e complessa. Che racconta a tratti di un temperamento alla Beowulf, per dedizione e costanza nella ricerca. E non c'è da stupirsi se per Nilsson questo libro abbia significato molto. Non solo perché è riuscito a dare una visione completa della cultura gastronomica del Nord — «scoprendo cose di cui io stesso ero all'oscuro», come ammette nelle prime pagine —, ma anche perché ha rappresentato per lui fare un passo indietro. Smettere di essere il frontman della sua cucina, abituato al comando e al controllo per cercare di ideare sempre qualcosa di unico e perfetto, e lasciarsi trasportare dagli altri. Dalle loro storie, dalla loro gestualità e dalla loro passione. Per riuscire poi a tornare a casa, arricchito di nuove esperienze e con qualche piccolo consiglio in più su come controllare perfettamente la cottura di una pagnotta. Forse nulla di sorprendente per uno come lui abituato a ben altro: a combattere le stagioni, ad esempio. Per portare a tavola, anche in pieno inverno, nel suo ristorante di soli 12 coperti, un menu degustazione che arriva a 20 portate, in cui tutto, ma proprio tutto, viene prodotto sui 4mila ettari di sua proprietà. Ma in realtà, è solo lasciandosi trasportare da un po' di farina e dell'acqua, come ha fatto lui negli anni di questo viaggio, che si possono aprire nuovi mondi: «È come se mi fossi innamorato di nuovo per la prima volta della cucina», confessa alla fine. Pronto a ripartire con in mano la sua macchina fotografica.

IMPRESE DI FAMIGLIA

Nel 1902 Giulio Ferrari ha un'idea: creare uno «Champagne italiano» con le uve Chardonnay d'alta quota. Nasce il Trentodoc, primo spumante del nostro Paese prodotto con il metodo francese. Dalle 8.800 bottiglie dell'epoca oggi la famiglia Lunelli ne vende 5 milioni in tutto il mondo. «Sono icone di stile, attente anche alla sostenibilità»

1

2

LE BOLLICINE DI MONTAGNA TRA TRENDY E BIO

di **Gabriele Principato**

Tutta una questione di temperatura. O meglio di escursione termica. Il colpo di genio di Giulio Ferrari a inizio '900 fu capire — dopo aver studiato le vinificazioni d'Oltralpe — che il clima trentino era adatto quanto quello della Champagne a produrre bollicine d'eccellenza. Se in Francia lo sbalzo di temperatura fra notte e giorno fondamentale per le uve è dato dalla latitudine, sulle montagne di Trento lo stesso risultato si raggiunge grazie all'altitudine. «Così, il sogno di Giulio di produrre uno "Champagne italiano" portò alla nascita del Trentodoc e alla diffusione delle uve Chardonnay», racconta Camilla Lunelli, erede dell'impero enologico delle Cantine Ferrari (fondate nel 1902), di cui è direttore della comunicazione e delle relazioni esterne. «Giulio produceva senza badare al mercato e ai bilanci poche bottiglie col metodo *champenoise*, che prevede la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati». All'epoca se ne facevano appena 8.800 bottiglie l'anno, ora si superano i 5 milioni, che generano un fatturato di oltre 70 milioni di euro. Nel 1952, non avendo eredi, Ferrari cercò un successore per proseguire il suo progetto. «Scelse mio nonno Bruno, titolare della migliore enoteca di Trento». Fu lui l'artefice della prima crescita dell'azienda, affiancato fino al '65 dallo stesso Giulio, che morì l'anno successivo. «Bruno incrementò la produzione rispettando la qualità — racconta Camilla Lunelli —, veniva da una famiglia modesta e aveva cinque figli piccoli da mantenere: far quadrare i conti della cantina per lui era vitale». La generazione successiva è stata quella della trasformazione del brand in «icona di stile» e «arte di vivere italiana». «Mio nonno ha trasmesso la passione ai suoi figli e dagli anni '70, sotto la guida di Franco, Gino e Mauro, Ferrari è cresciuta». Sono nate etichette importanti: il Rosé e il Perlé. «Ma soprattutto, nel '72, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, ideato da mio papà Mauro». Un vino che affina sui lieviti per oltre 10 anni, tra le etichette più premiate di sempre. «Anche se la bollicina che ha reso veramente orgoglioso papà è stata il Ferrari Brut non millesimato, perché realizzare una bottiglia di qualità in larga scala con un prezzo alla portata di tutti è più difficile che farne una di nicchia». Con la seconda generazione il Trentodoc dei Lunelli ha preso il posto delle bottiglie francesi al Quirinale («Ma — dice Camilla — non chiamatelo champagne italiano, le nostre sono bollicine di montagna»), scelto dal presidente Sandro Pertini per gli incontri ufficiali. Finendo così nei calici di Ronald Reagan, Margaret Thatcher e più avanti Elisabetta II. Divenne protagonista delle celebrazioni di tante vittorie sportive. Ne stappò una magnum il calciatore Paolo Rossi dopo il trionfo italiano ai Mondiali di Spagna dell'82. E più in là lo fecero Niki Lauda, Michael Schumacher e Lindsey Vonn, solo per citarne alcuni. Diventando, così, uno dei vini preferiti nel *jet set*. La foto di Andy Warhol che brinda a Ferrari è ormai iconica. «E poi, nel Duemila, siamo arrivati noi quattro cugini, la terza generazione», racconta Camilla. Matteo è presidente e ceo, Marcello è enologo. «Mentre mio fratello Alessandro segue le altre aziende del gruppo», spiega. «Del vino ce ne siamo innamorati da bambini crescendo in vigna: durante la vendemmia andare con mamma Marina fra i filari era l'unico modo per stare con papà. L'odore del mosto appena spremuto è uno dei miei più bei ricordi». Al loro si devono etichette nuove come il Perlé Nero, lo Zero e il Bianco. Ma anche il piano di diffusione all'estero che ha portato Ferrari in 50 Paesi: su tutti Giappone, Germania e Usa. E poi l'operazione di diversificazione. «Hanno iniziato i nostri genitori nel '82 acquisendo Segnana, la più antica distilleria trentina, e poi l'acqua minerale di montagna Surgiva

4

1 Un dettaglio della rinascimentale Villa Margon, tenuta di rappresentanza in trentino di Cantine Ferrari **2** La terza generazione alla famiglia Lunelli, da sinistra: Marcello, Camilla, Matteo e Alessandro **3** Panoramica del vigneto Alto Margon, in provincia di Trento, del Gruppo Lunelli **4** Andy Warhol pasteggia a Ferrari in un locale di Milano **5** Giulio Ferrari in una foto d'epoca **6** Bruno Lunelli mentre stappa una bottiglia di spumante in compagnia di due figli: alla sua sinistra Gino e a destra Mauro

3

5

6

Tutti i vigneti dell'azienda all'interno della regione sono biologici e seguono un protocollo ad hoc

nell'88, oggi imbottigliata solo in vetro». Negli anni '80 la famiglia aveva scommesso, poi, sui vini trentini, producendoli intorno alla rinascimentale Villa Margon. L'ultima generazione ha puntato, invece, sul Centro Italia: con la Tenuta Podernovo in Toscana nel 2000 e quella Castelbuono in Umbria nel 2001. Entrambi templi del rosso. La prima sulle colline pisane, culla del Sangiovese in purezza. La seconda a Montefalco, dove nel Carapace (la cantina scultura disegnata da Arnaldo Pomodoro e ultimata nel 2012) nasce un Sagrantino Docg morbido e dalla bevibilità accentuata. Vini di recente accorpati sotto un unico marchio, quello delle Tenute Lunelli. «L'altra nostra scommessa è stata l'acquisizione quattro anni fa della cantina veneta Bisol, produttrice di prosecco sin dal 1542». Perché investire su un prodotto storicamente rivale del Trentodoc? «Perché prosecco e Trentodoc coprono fasce di mercato diverse e vogliamo presentarci all'estero come ambasciatori delle bollicine italiane, forti di due marchi simbolo d'eccellenza dei rispettivi territori». Ma la sfida più grande dei cugini Lunelli si è giocata sulla ecosostenibilità: è del 2017 l'ottenimento della certificazione bio per tutti i vigneti di loro proprietà. «Negli anni è stato introdotto il divieto totale di utilizzo di diserbanti e concimi chimici, a favore di pratiche tradizionali e naturali». Così, alle 600 famiglie che conferiscono le proprie uve alle Cantine Ferrari è stato chiesto di seguire un protocollo di viticoltura di montagna salubre e sostenibile chiamato "Il Vigneto Ferrari". «Un impegno per riportare il territorio — spiega — a essere una fabbrica di cultura e biodiversità».

I NUMERI

3

Le generazioni della famiglia Lunelli che si sono succedute alla guida di Cantine Ferrari dopo che il fondatore, Giulio Ferrari, decise di cederle a Bruno nel 1952

5

I milioni di bottiglie di Trentodoc che Cantine Ferrari produce ogni anno, rispettando un protocollo che garantisce la sostenibilità e la tutela della natura nei vigneti

50

I paesi del mondo in cui la famiglia Lunelli esporta le proprie bottiglie di Trentodoc, simbolo da oltre mezzo secolo di «stile» e «saper fare» italiano

Il matrimonio precoce per farla sfuggire a «un padre severo», il progetto comune di trasformare l'osteria di famiglia in un locale d'alto livello, i debiti. E quella volta che l'anello di fidanzamento è finito nella vasca dei pesci: il «Cardinale» dei ristoratori italiani racconta la vita con la moglie, cuoca tristellata

ANTONIO SANTINI: «NADIA È (RI)NATA INCONTRANDO ME»

di **Alessandra Dal Monte**

«Il cognome di Nadia da nubile? Non si conosce, la sua vita è cominciata con me». Poi si corregge: «La sua vita *da cuoca* è cominciata con me». La prima frase che Antonio Santini pronuncia sulla moglie gli sfugge di bocca. E dice molto del suo essere un uomo (e un marito) «di comando». Ma non dice tutto. Perché lui è anche, e forse prima ancora, un uomo devoto. A Nadia, alla famiglia, al ristorante. Che poi sono una cosa sola: «Abbiamo creato questo posto insieme, da ragazzini», ricorda. Realizzando in quel momento di non aver tecnicamente sposato una chef. Ma «una studentessa di Scienze politiche che all'epoca, come me, non sapeva cosa fare nella vita». La carriera di ristoratori l'hanno costruita fianco a fianco, Antonio Santini di Canneto sull'Oglio (Mantova) e Nadia Cavaliere di San Pietro Mussolino (Vicenza), classe 1953 e 1954, da 44 anni coniugi e da 44 anni titolari — in sala lui, in cucina lei — del ristorante «Dal Pescatore», il tre stelle Michelin più longevo d'Italia (dal 1996). Al tempo delle nozze — «Era il 1974, stavamo insieme da sette mesi: il papà di Nadia era severo, non la voleva far rientrare dopo le nove di sera, allora un giorno gli ho detto: "Ci sposiamo il 6 maggio, così non avremo più orari"» — erano due ventenni in cerca della propria strada. «Ci siamo conosciuti all'istituto tecnico di Mantova, ma le ho chiesto di uscire a scuola finita: una domenica l'ho incontrata sul lago di Garda. Era bella. E mi ha colpito la sua serenità. Ci siamo iscritti alla Statale di Milano ma abbiamo dato pochi esami: io volevo andare in Spagna, mi sentivo un Sessantottino. Lei aveva in mente di insegnare. Però i miei genitori avevano questa trattoria di campagna ben avviata che intendevano vendere: io le ho chiesto se voleva aiutarmi a trasformarla in un ristorante. Lei ha detto di sì per amore. E ci siamo buttati». Santini parla del passato con la placidità di chi ce l'ha fatta. Ma i momenti duri ci sono stati: «Per i cambiamenti ho speso tutti i soldi di mio padre. Abbiamo perso molti clienti, mi ricordo le giornate d'inverno senza nessuno. Noi eravamo stanchi e magri. Ci dicevano: vi state rovinando». Poi, nel 1978, i primi articoli sui piatti di Nadia e della suocera Bruna. Nel 1982, con la cucina che matura e la ricerca di Antonio per la sala, arriva la prima stella. Escono servizi lusinghieri anche sui giornali stranieri e Paul Bocuse, il grande chef di Lione di cui i Santini sono molto amici, manda continuamente clienti importanti. «Abbiamo avuto colleghi straordinari che ci hanno aiutato: Gualtiero Marchesi, Franco Colombani, Pierre Troisgros...», ricorda Antonio. Gli aneddoti sui grandi personaggi passati al ristorante, dall'ex presidente francese Valery Giscard D'Estaing all'attore Robert De Niro, sono tra i suoi preferiti. Si dilunga a raccontarli mentre in sala tutti gli chiedono consiglio, dal maître ai camerieri. Un uomo decisionista, Santini. Potente, anche. Nel mondo dell'alta gastronomia senza di lui non si firma un protocollo, né si discute del futuro. E lo chef più famoso d'Italia, Massimo Bottura, giura di telefonargli se ha un problema. Lo chiamano «il Cardinale», lui smorza: «Porta male: e comunque il punto non è che sono potente, è che mi ricordo le cose». Ma un po' forse gongola. Ci pensa Nadia a interromperlo: «Che dice? Magari è la volta che traggo le mie conclusioni e mi prendo un po' di libertà», scherza. Dunque Antonio è il marito-padrone che sembra? «Lui decide, certo. Mi ricordo ancora quando mi ha regalato l'anello di fidanzamento, un anno dopo il matrimonio, nonostante i debiti, perché ce l'avevano tutte tranne me. Ho detto che non era necessario e lui l'ha buttato nella vasca dei pesci. Mai più trovato». Lui borbotta: «Era goliardia. E se non decido io chi lo fa, tu sei un'artista geniale ma troppo buona». «Come tutte le donne — ribatte lei — ci vedo lungo, ti ho portato dove volevo». I fatti raccontano una coppia d'altri tempi: lei che sposa il progetto di lui, diventandone l'anima. Lui che perde la fede tre volte ma la ricompra sempre, che di Nadia sa anche dove ha fatto la cresima e che il giorno delle nozze va a prenderla a casa: «All'altare ci siamo arrivati noi, senza genitori: eravamo contestatori». Una coppia totale, senza «moglie di» o «marito di»: semplicemente, «i Santini». «Camminiamo fianco a fianco da una vita», dice Nadia. «E ora — aggiunge lui — siamo riusciti a passare la palla ai figli: a Giovanni, 42 anni, in cucina. Lo stimo: con una mamma così deve dimostrare il triplo. Alberto, 35, segue sala e vini. Io? Faccio il patron: cioè mi becco le rogne, ma volentieri».

Antonio e Nadia Santini, 65 e 64 anni, e sotto i figli Alberto, 35, e Giovanni, 42

> **Mi sono innamorato di lei perché era bella. E serena. Le nozze? Da giovani, per essere liberi**

TRE COSE DA SAPERE

1 Mantovano, classe 1953, Antonio Santini è figlio e nipote di ristoratori: i suoi nonni avevano aperto nel 1925 la trattoria di campagna «Vino e pesce» a Canneto sull'Oglio. Lui l'ha rilevata nel 1974 con la moglie Nadia

2 Il loro ristorante «Dal Pescatore», vera e propria impresa di famiglia, ha ottenuto le tre stelle Michelin nel 1996 e da allora non le ha mai perse: è il più longevo tristellato d'Italia

3 Antonio e Nadia hanno due figli: Giovanni, 42, è chef e sta prendendo le redini della madre in cucina. Alberto, classe 1983, è il responsabile della sala e della carta dei vini. Il prossimo progetto? Un frutteto di varietà antiche accanto al ristorante

Tra pesce e dolci tipici, qui si trovano i migliori coltelli del mondo su cui far scrivere il proprio nome o le bacchette incise a mano. In un Paese in cui la gastronomia è un rito, i banchi di Nishiki sono ancora oggi il tempio dove celebrarla come si deve

KYOTO

1

DOVE

Il Nishiki Market è aperto tutti i giorni tranne la domenica dalle 9 alle 19. Si trova a nord di Shijo Avenue, a Kyoto, a pochi minuti dalla stazione di Shijo sulla linea Karasuma della metro. Gli acquisti si fanno principalmente in yen e con la carta di credito

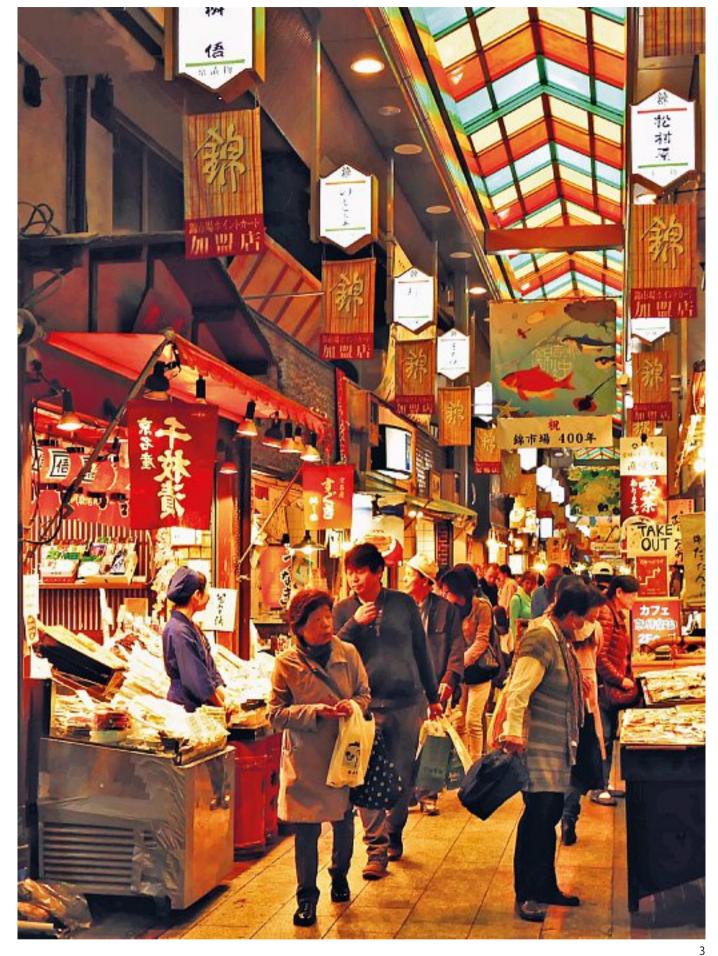
2

di **Luca Bergamin**
foto Getty Images

Yasuo ha un compito antico da svolgere questa mattina. Deve strofinare con un panno tutti i coltelli esposti da Aritsugu, il più antico negozio all'interno del Nishiki Market, il mercato di Kyoto. Aperta nel lontano 1560, questa coltelleria è entrata nel cuore degli abitanti della città dei templi, delle geishe e delle tradizioni culinarie. Ogni chef che si rispetti, ogni studente delle scuole di cucina che voglia diventarlo oppure ogni semplice appassionato abile nella preparazione di piatti a base di pesce crudo o di carne passa qui a far incidere il proprio nome sulla lama. Costa caro, anche 100 euro, ma quella firma è come un certificato di laurea. La gastronomia, del resto, in Giappone è un rito, e il mercato di Nishiki, soprannominato «La Cucina di Kyoto», presso Shijo Avenue, è un po' il tempio in cui celebrarlo sin dal 1300. I sottaceti colmano i recipienti tondi in legno, i salmoni sono tagliati freschi sotto gli occhi di clienti abituali e turisti occasionali che si inoltrano nel dedalo di stradine emettendo esclamazioni di meraviglia di fronte al merluzzo lasciato a essiccare. Questi vicoli, le classiche *shōtengai*, cioè le strade con le bancarelle, sono un profluvio di odori, vera galleria di arte culinaria. Iyomata, per esempio, è un'istituzione per chi ama acquistare pesce e verdure: la mercanzia servita da questa famiglia, secondo una tradizione importata qui dalla prefettura di Ehine nel lontano XVII secolo, è una tavolozza di manicaretti vegetali che va dai tsukemono (i tipici sottaceti in salamoia che accompagnano la zuppa di miso o il riso) al kyo-yasai, una verdura rampicante antichissima ricca di fibre e vitamine. Qui il saba sushi, lo sgombro marinato crudo, si consuma in piedi, emettendo senza imbarazzo rumori gutturali a dimostrazione del gradimento provato. Tante sono le delizie servite anche da Kanematsu dove provare gli spiedini yakitori di carne di pollo. Certe volte, passeggiando dentro il Nishiki, si viene avvolti da nuvole di vapore profumato o ci si scontra con le donne di Kyoto: servono poi parecchi minuti per capire chi, per scusarsi, ha il compito di smettere di inchinarsi per primo. Anche l'imbarazzo di non eccellere nell'utilizzo dei bastoncini passa quando si varca la soglia di Ichihara Heibei Shoten, un

> **Qui si prova il saba sushi, lo sgombro marinato crudo, o gli spiedini di pollo yakitori**

3

4

1 e **2** Due dei banchi all'interno del Nishiki market di Kyoto **3** Una veduta di insieme del mercato che si trova a nord di Shijo Avenue, a pochi minuti dalla stazione di Shijo **4** Spesso, passeggiando tra i banchi, ci si scontra con le donne di Kyoto in abiti più o meno tradizionali **5** Uno street food **6** Un banco di ortaggi

5

altro negozio mitico del mercato: qui il campionario di *chopstick* è infinito e ricchissimo. Si vendono da quelli più semplici in bambù agli esemplari ricavati dal legno di ciliegio, betulla o cedro, incisi o dipinti a mano: tutti disposti negli scaffali a due per due come antichi pennini da calamaio. I giapponesi amano molto i dolci, come si evince dalla fila che aspetta ordinata e compita, anche in un posto confuso come questo mercato, da Terakoya Honpo, un banco specializzato in yaki senbei, una specie di cracker tondi grigliati serviti persino nelle varietà più salate. Anche Karikari Hakase riscuote un grande successo sia tra gli studenti più giovani sia tra i centenari di Kyoto, grazie alla qualità e al prezzo abbordabile dei suoi takoyaki, polpette fritte di polpo originarie della cucina di Osaka: preparate sul momento, ricordano un po' le arancine siciliane. È bello anche sedersi ai tavoli di Uchida, come fanno i commessi e gli impiegati a fine giornata o nella pausa pranzo lampo. C'è chi ordina omelette o dashi, il brodo di pesce tipico del Giappone, accompagnati dal sakè. Il Nishiki, del resto, non è soltanto un mercato in cui acquistare

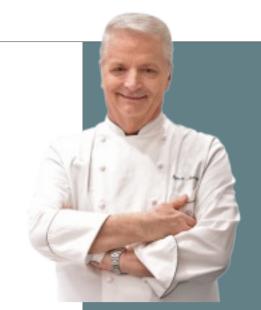
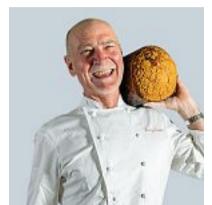
Dopo essere passati da qui, è tradizione pregare nel vicino tempio Rokkaku

6

o gustare il cibo. Anche se nella città di Kyoto, con i suoi templi e i giardini zen, si respira un'atmosfera quasi spirituale, la società nipponica resta molto competitiva. E così si viene in questa zona anche per distrarsi e dedicare un po' di tempo ai passatempi tipici più o meno leciti, come il pachinko, il gioco d'azzardo più praticato in Giappone. Oppure per pregare nel vicino tempio di Rokkaku, fondato dal principe Shotoku nel 587, dove è stata inventata l'ikebana, l'arte, anche curativa e meditativa, di creare composizioni con i fiori. Tradizione vuole che al tempio si entri prima o dopo essere passati al mercato. Dove ecco comparire una geisha con il nuovo kimono comprato da Kyoshoan. Una creatura di un'altra epoca, ed è un piacere per gli occhi seguirla con lo sguardo mentre sale sul tetto di Yaoichi, il supermarket bio con un giardino di spezie pensile sul quale affaccia il ristorante «Savoury». Insomma, da soli o insieme alle guide di Japan Experience al Nishiki Market si prova davvero un'estasi gastronomica che resta impressa nel cuore. E al palato.

AGENDA

CHI SONO

Nella fila in alto, da sinistra, Alfonso Pepe, Andrea Tortora, Paolo Sacchetti, Iginio Massari, Vincenzo Tiri e Sal De Riso. Nella fila sotto, da sinistra, Fabrizio Galla, Luigi Biasetto, Vincenzo Santoro, Maurizio Bonanomi e Gino Fabbri

I 10 pasticceri migliori d'Italia guidati da Iginio Massari, protagonisti di una nuova serie su Sky, saranno riuniti a Milano l'8 e 9 dicembre per celebrare il re dei lievitati

GLI ARTISTI DEL PANETTONE

di **Isabella Fantigrossi**

Ogni inverno, appena si avvicina il Natale, qualunque appassionato di cibo che si rispetti si fa una domanda: qual è il panettone migliore di tutti? E così quest'anno c'è chi ha deciso di riunire dieci pasticceri (più uno) considerati da molti i più grandi d'Italia. Quelli di cui, almeno una volta nella vita, ci sarebbe da provare il lievitato. Vincenzo Santoro, Maurizio Bonanomi, Andrea Tortora, Luigi Biasetto, Fabrizio Galla, Gino Fabbri, Paolo Sacchetti, Alfonso Pepe, Sal De Riso e Vincenzo Tiri. Guidati da Iginio Massari, re della Pasticceria Veneto di Brescia e della succursale di piazza Diaz a Milano e ormai star della televisione cuciniera. Gli undici saranno protagonisti infatti del nuovo programma «Gli artisti del panettone» che

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

1 FESTA DEL TORRONE

Continua fino a domenica 25 novembre una delle kermesse gatronomiche più antiche e famose d'Italia, la festa del torrone di Cremona. Tour, degustazioni e assaggi del dolce tipico della città del Torrazzo. Tra le novità dell'edizione di quest'anno, il Torrone live: durante il finesettimana nella Loggia dei Militi il torrone sarà prodotto in piazza e distribuito al pubblico

2 DOLCI DI NATALE

A Milano il 24 e 25 novembre torna I Maestri del panettone: appuntamento al Museo della Scienza e della Tecnologia per degustazioni e masterclass con 26 pasticceri italiani. L'1 e 2 dicembre Napoli, invece, ospiterà, al Grand Hotel Parker's, l'edizione campana di Re Panettone: tutti i partecipanti si impegnano a usare solo ingredienti naturali e nessun additivo o semilavorato

3 MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Ottava edizione per il mercato dei vignaioli indipendenti, ormai un appuntamento fisso per appassionati ed esperti che qui potranno assaggiare e comprare più di 2.500 vini. Appuntamento il 24 e 25 novembre alla Fiera di Piacenza (15 euro il biglietto d'ingresso comprensivo di calice per le degustazioni)

4 CHRISTMAS BY THE RIVER

Per tutti quelli per i quali non c'è Natale senza un mercatino di bancarelle tipiche. A Londra è da visitare lo scenografico «Christmas by the River», allestito all'aperto tra la Torre di Londra e il Tower Bridge dal 29 novembre al 2 gennaio. Qui si assaggiano come ogni anno, tra le mille luci delle feste, dolcetti inglesi e bevande calde

5 CENA PERFETTA

Sarà una sorta di *food talk* pre-natalizio con degustazione la presentazione di *La cena perfetta* (Solferino) di Angela Frenda che si terrà il 3 dicembre alle 18.30 a Milano presso Boffi Solferino (via Solferino 11). Un evento aperto a tutti ma con prenotazione (info su Cucina.corriere.it). Al termine, un assaggio di caserecce Garofalo con pesto di cavolo nero e pecorino

andrà in onda ogni giorno alle 19.15 su Sky Uno dal 26 novembre. Ultima super puntata, quella dedicata a Massari, l'8 dicembre alle 18.45. Gli appuntamenti saranno come piccoli documentari dedicati ai pasticceri, ai loro laboratori e alla lavorazione del panettone. Alla fine ciascuno racconterà una ricetta da preparare con gli avanzi del dolce. Ma non solo. Legati alla trasmissione, ideata e prodotta da Mn Holding, ci saranno un evento aperto a tutti e un negozio temporaneo. Nel weekend dell'8 e del 9 dicembre al Palazzo dei Giureconsulti di Milano (piazza dei Mercanti 2), gli 11 in arrivo da tutta Italia si riuniranno per mostrare al pubblico come si cucinano le loro migliori creazioni: Biasetto, per esempio, preparerà il panettone al cioccolato, Sal De Riso quello al limone e ginger mentre guest star sarà lo spagnolo Paco Torreblanca. Il 9, poi, ci sarà la premiazione del concorso tra i dieci alla presenza della giuria presieduta da Massari con la supervisione tecnica della figlia Debora (su *www.artistidelpanettone.it* il programma completo, biglietto al costo di 8 euro). Nel loggiato dei Giureconsulti, infine, dall'8 dicembre al 24 sarà allestito un temporary store, aperto dalle 10 alle 20, dove poter acquistare i panettoni degli 11 al prezzo fisso di 40 euro (acquistabili già dal 26 novembre sul sito DestinationGusto.it, il negozio online di Intesa Sanpaolo).

6

BUONI COME IL PANE

In occasione dei 120 anni dell'associazione Pane Quotidiano, il 5 dicembre apre alla Triennale di Milano la mostra Buoni come il pane: 20 artisti tra cui Michele De Lucchi e Matteo Cibic e 10 chef tra cui Elio Sironi e Davide Longoni esporranno fino al 13 gennaio 30 pani in versione scultura oppure edibile. Per riflettere sul valore del cibo

7

ORANGE WINE

Sono i bianchi macerati, preparati secondo un'antica tradizione, quella del contatto prolungato delle bucce con il mosto, così da rendere i vini ambrati, quasi arancioni. Il 9 e 10 dicembre appuntamento al Castello di Agazzano (Piacenza) per la prima edizione di Orange Wine – Il nuovo colore del bianco, alla presenza di una cinquantina di vignaioli biologici o biodinamici

#COOKING CLUB

Lo spazio virtuale al quale i lettori possono contribuire dialogando con gli autori

Cook non è solo un mensile ma anche un CookingClub, una community online e sui social dove potete contribuire dai vostri account con foto, racconti o video. Con l'hashtag #CookingClub e la mention @Cucina.Corriere, potete sbizzarrirvi e ogni contributo alimenterà la grande community online. Inoltre la redazione selezionerà i post che potranno comparire nel mensile successivo o avere visibilità sui social di *Corriere Cucina.* E ogni mese 4 appuntamenti con gli autori, in diretta Facebook sulla pagina *Corriere Cucina*

21 NOVEMBRE ORE 17.30
con **Luciano Ferraro**

INCHIESTA E SCUOLA DI VINO

L'inchiesta di questo numero risponde alla domanda su quale vino berremo nel futuro, con un focus sui cambiamenti causati dal clima e sui nuovi vitigni. La rubrica mensile scuola di vino, invece, si occupa di Chianti Classico

28 NOVEMBRE ORE 15.30
con **Marco Cremonesi**

SCUOLA DI COCKTAIL

Il nostro esperto di bar e cocktail, Marco Cremonesi, questo mese ci racconta il Bloody Mary, insieme al bartender Francesco Cione dell'Octavius Bar di Milano. Uno dei rari classici di cui esiste la ricetta codificata...

5 DICEMBRE ORE 17.30
con **Elisabetta Russo**

COSA MANGIANO

Da Cristiano Ronaldo, il cui fisico dimostra scientificamente 10 anni di meno dei suoi 33, a Roger Federer, sempre più immortale. Passando per il vegetariano Jovanotti e l'onnivoro Valentino: cosa c'è sulle loro tavole?

12 DICEMBRE ORE 17.30
con **Angela Frenda**

IL SENSO DI COOK

La responsabile editoriale di *Cook* risponde alle domande dei lettori e degli appassionati sul numero uscito oggi e su quello speciale dedicato al Natale che sarà in edicola il 12 dicembre

Da 22 anni è al vertice del motociclismo mondiale, nonostante sia alto 182 centimetri, grazie a talento e fisico naturalmente asciutto. Perché il Dottore non rinuncia mai a pasta e gelato, nemmeno nei box. E ora a tavola assaggia anche i piatti della sua Francesca

VALENTINO ROSSI

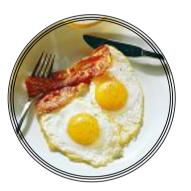
UN RAGAZZO FORTUNATO

Baciato da un talento naturale, Valentino Rossi ha anche il vantaggio di avere un fisico asciutto per costituzione. «Sì, semplicemente sono fortunato, il mio fisico è questo e non devo fare alcuna dieta speciale. Posso mangiare un bel po' e tutto quello che mi piace»

VIVA I PRIMI ITALIANI

I piatti preferiti di Valentino per il pranzo, anche quando è in giro per i circuiti del Motomondiale, sono rigorosamente a base di pasta. Penne e piselli o tortiglioni con tonno sono i suoi favoriti, conditi in modo semplice, con olio e parmigiano

COLAZIONE SALATA

Il Dottore sceglie il salato a colazione, con due uova saltate in padella. Dopo aver consultato un nutrizionista che ha lavorato con la VR46 Riders Academy, conosce l'importanza delle proteine da consumare durante tutti i pasti, anche al mattino

CARNE ALLA GRIGLIA

Per secondo e poi per cena Rossi ama la carne, soprattutto se cucinata alla brace. Lo ha raccontato anche durante una puntata di Masterchef girata nel suo ranch a Tavullia. Valentino ha apprezzato in modo particolare i piatti di carne preparati dagli aspiranti chef

di **Elisabetta Russo**

«Chi dice che è finito si guardi la sua gara in Malesia». Quando i complimenti arrivano da un diretto avversario, si sa, valgono di più. E così nonostante la caduta del GP di Sepang a quattro giri dal termine quando era in testa, Valentino Rossi può consolarsi con il tweet di complimenti del rivale Jorge Lorenzo. Valentino, Valentino, sempre fortissimamente Valentino. Da circa 22 anni, da quando, cioè, nel 1996 vinse la sua prima gara nella classe 125. Da allora non si è più fermato e ancora oggi, a 39 anni, è lì al vertice del motociclismo mondiale. Ma la MotoGP è anche una questione di peso. Ne sa qualcosa Maverick Viñales, ossessionato dalla bilancia: «Sono sceso a 62, credo che Marquez sia 60. Valentino è più alto, ma l'avete visto? È magrissimo». Diversamente da Marquez, Pedrosa o dallo stesso Viñales (e in pratica da tutti i piloti di motociclismo), che sono al massimo un metro e 70, Rossi è alto un metro e 82 centimetri. Eppure pesa appena 65 kg, con una forma fisica assolutamente invidiabile alla sua età. E nessuno crede alla storia che non faccia sacrifici e che non segua alcun regime particolare: «Ma no, è così — giura Valentino —. Semplicemente sono fortunato, il mio fisico è questo e non devo fare alcuna dieta speciale. Posso mangiare un bel po' e tutto quello che mi piace. Anche se negli ultimi anni insieme ai ragazzi dell'Academy (la VR46 Riders Academy è la scuola creata da Valentino per i giovani piloti italiani, *ndr*) abbiamo trattato questo argomento più da vicino, lavorando con un nutrizionista che si è occupato di tutti noi». Valentino ha anche «partecipato» a *Masterchef*: ha ospitato il programma per una prova in esterna nel suo ranch di Tavullia e ha apprezzato molto i piatti di carne alla griglia cucinati dagli aspiranti chef. Ma non è ossessionato dall'alimentazione come il suo compagno di squadra Viñales. «Fondamentalmente non faccio niente di speciale, cerco soltanto di non mangiare schifezze. Conosco l'importanza una dieta sana». Quando è in giro per circuiti di MotoGP, il Dottore inizia la giornata col salato, scegliendo molte proteine. La colazione, quindi, prevede due uova saltate in padella. A pranzo, che Rossi consuma nei box tra le 12 e le 12.30, in genere mangia tortiglioni o pasta con tonno e piselli, conditi con olio e formaggio e un secondo a base di carne. La sera, invece, Valentino preferisce secondi di carne con orari non troppo rigidi. Adora il gelato, se lo fa preparare anche al motorhome, come la «sua» piada con prosciutto crudo e formaggio. Adesso a casa a lui si dedica Francesca Sofia Novello, la nuova (importante) fidanzata, modella con la passione per la cucina: «Mi metto sempre io ai fornelli. Mi piace e mi riesce bene. Peccato poi che io mangi poco o nulla. Zero carboidrati. Sono sempre a dieta. Non voglio sgarrare. Perché col corpo ci lavoro, come un atleta. La disciplina è fondamentale». E allora a mangiare i suoi piatti ci penserà, invece, Valentino...

Non devo fare alcuna dieta speciale, sono fatto così: mangio un po' di tutto

Cerco soltanto di evitare schifezze, conosco l'importanza di una sana alimentazione